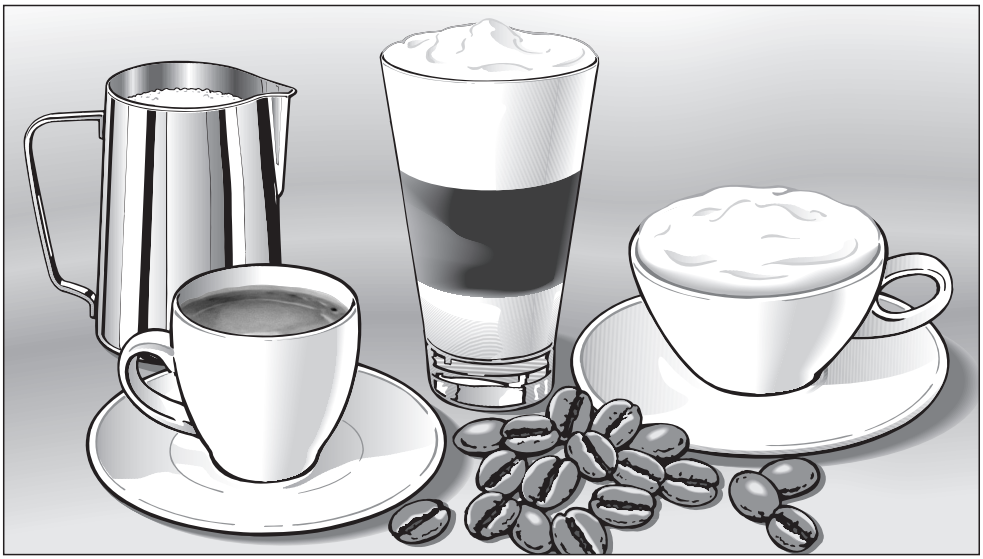
Mode d'emploi et notice de montage



Machine à café encastrable CVA 6401

fr - BE

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi.
Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.

M.-Nr. 09 549 690

Votre contribution à la protection de l'environnement

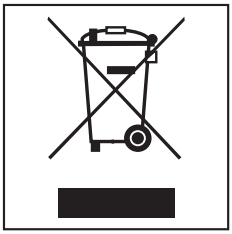
Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel au 02/ 706 86 18 (site Web : www.recupel.be) ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Table des matières

Votre contribution à la protection de l'environnement 2
Description de l'appareil 6
Afficheur et panneau de commande 8
Accessoires 9
Consignes de sécurité et mises en garde 10
Première mise en service 18
Avant la première utilisation 18
Première mise en service 18
Dureté de l'eau 19
Commande 21
Remplissage du réservoir d'eau 22
Approvisionnement de la machine en grains de café 23
Mise en marche et arrêt de la machine à café automatique 24
Adapter la buse d'écoulement centrale à la hauteur 25
Préparation de boissons 26
Préparation d'expresso, de café ou de café long 26
Préparation de deux portions 26
Interruption de la préparation 27
Préparation de plusieurs tasses de café en série (cafetière) 27
Préparation de café à partir de café moulu 27
Boissons à base de lait 29
Conseils relatifs au réservoir à lait 29
Préparation de boissons à base de lait 30
Préparation d'eau chaude 30
Préparation de boissons à l'aide d'un profil 30
Après la préparation de boissons 30
Le plaisir du café qui vous ressemble 31
Degré de mouture 31
Affichage et modification des paramètres d'une boisson 32
Quantité de mouture 32
Température d'infusion 33
Préinfusion du café moulu 33
Ajustement des quantités de boisson 34
Ajustement de la quantité de boisson pendant la préparation 34
Sélection de la quantité de boisson via le menu "Paramètres" ⌀ 36
Ajustement de la quantité de boisson pour différents profils 36

Table des matières

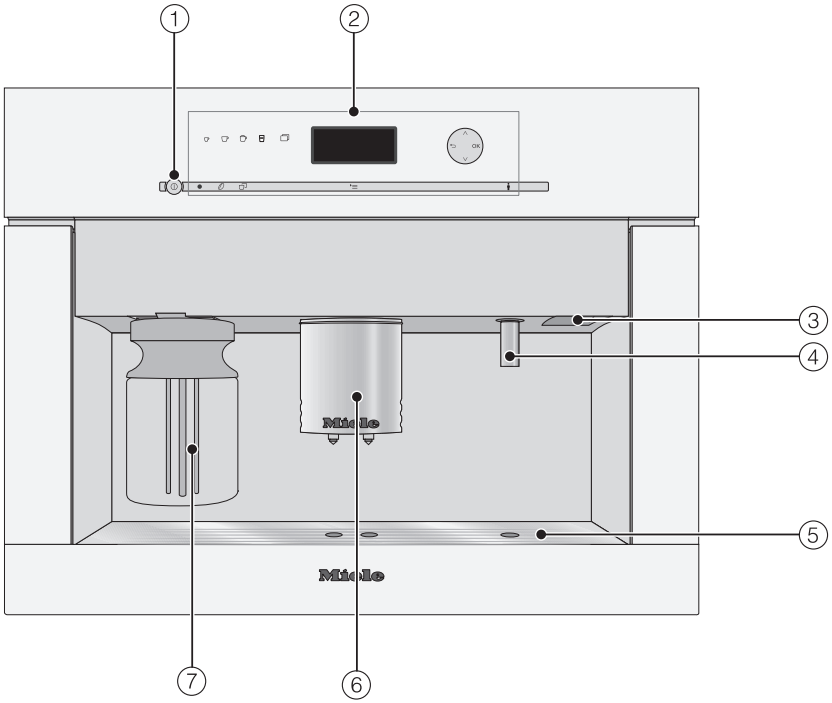
Réglage de profils 37
Sélection des profils 37
Création d'un profil 37
Sélection d'un profil 38
Modification du nom 38
Suppression d'un profil 38
Changement de profil 39
Réglages 40
Sélection du menu "Réglages" 40
Modification et enregistrement des réglages 40
Tableau des réglages possibles 41
Langue 43
Heure 43
Date 43
Timer 43
Mode éco 45
Éclairage 45
Info (affichage des informations) 46
Verrouillage de la machine à café automatique (sécurité enfants) 46
Dureté de l'eau 46
Luminosité de l'écran 46
Volume 46
Réglages usine 47
Mode expo (Revendeur) 47

Table des matières

Nettoyage et entretien 48
Tableau d'entretien 48
Rinçage de l'appareil 50
Conduit de lait 50
Récipient à lait avec couvercle 52
Distribution centrale 53
Réservoir à eau 55
Bac à marc 55
Bac d'égouttage 56
Tôle d'égouttage 57
Réservoir à grains 57
Jonction à la distribution centrale 57
Intérieur et porte de l'appareil 58
Unité de percolation 58
Retrait et rinçage manuel de l'unité de percolation 58
Dégraissage de l'unité de percolation 60
Façade de l'appareil 61
Détartrer 62
Que faire si... ? 65
Nettoyage du conduit de lait bouché 74
Service après-vente et garantie 77
Économie d'énergie 78
Branchement électrique 79
Installation 80
Possibilités d'encastrement et combinaisons possibles 80
Ventilation 81
Installation 81
Réglage des charnières de la porte 83

Description de l'appareil

Vue extérieure



① Touche Marche/Arrêt ⏻

② Panneau de commande et écran

③ Poignée

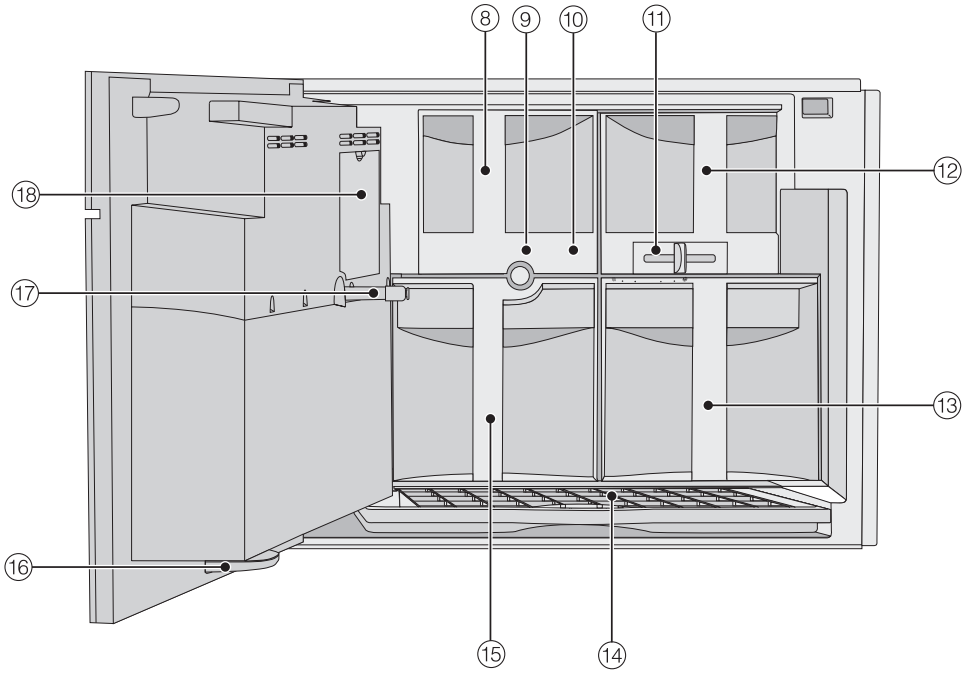
④ Buse d'écoulement de l'eau chaude

⑤ Plaque d'égouttage

⑥ Buse d'écoulement centrale avec éclairage, réglable en hauteur

⑦ Réservoir à lait avec couvercle

Vue intérieure



⑧ Couvercle du réservoir de mouture de café

⑨ l'unité de percolation ;

⑩ Buse pour café moulu

⑪ Levier de réglage du degré de mouture

⑫ le réservoir à grains ;

⑬ Réservoir d'eau avec aide au remplissage

⑭ Bac d'égouttage avec grille

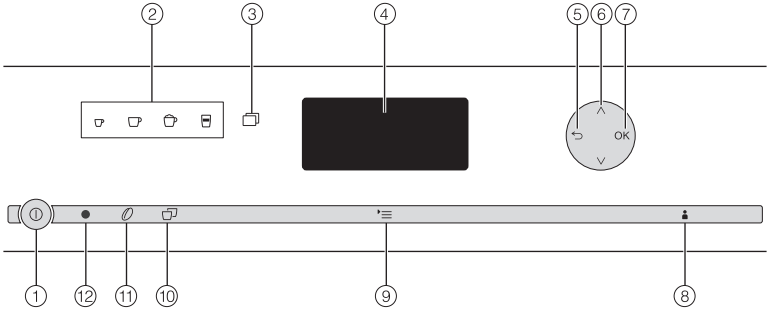
⑮ Bac à marc

⑯ Bac récolteur de gouttes

⑰ Jonction au système de distribution centrale

⑱ Trappe de service

Afficheur et panneau de commande



①	Touche Marche/Arrêt ⏻	Mise en marche et arrêt de l'appareil
②	Touches des boissons	Préparation d'un Espresso Café Cappuccino Latte macchiato
③	Autres programmes	autres boissons, telles que Café long, Caffè latte, Lait chaud, Mousse de lait et Eau chaude Menu " Entretien "
④	Ecran	Affichage d'informations concernant l'action en cours ou l'état actuel de l'appareil
⑤	Retour ⮌	Retour au niveau de menu supérieur ou annulation d'une action non souhaitée
⑥	Touches fléchées ∧ ∨	Affichage d'autres possibilités de sélection sur l'écran et sélection d'une option
⑦	Touche OK	Confirmation des messages qui apparaissent à l'écran et enregistrement des réglages
⑧	Profils	Enregistrement et gestion des profils
⑨	Réglages	Modification des réglages, affichage des informations ou vérification des réglages actuellement sélectionnés
⑩	Dose double	Préparation de deux portions d'une boisson
⑪	Paramètres	Vérification ou modification des réglages pour la préparation de café
⑫	Interface optique	(réservée au service après-vente Miele)

Accessoires fournis

- **Cuillère à café**
  pour doser le café moulu
- **Récipient à lait avec couvercle**
  pour la conservation et la préparation du lait
- **Nettoyant pour conduits de lait**
  pour nettoyer le système de distribution du lait
  (kit de départ)
- **2 récipients d'entretien** (grand, petit)
  pour le nettoyage et l'entretien
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer les conduites d'eau
  (kit de départ)
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation
  (kit de départ)
- **Bande de test**
  pour déterminer la dureté de l'eau
- **Brosse de nettoyage**
  pour nettoyer les conduits de lait
- **Graisse de silicone**
  pour graisser le cache au niveau de la jonction au système de distribution centrale
- **Cache de la jonction au système de distribution centrale**
- **Raccord d'angle pour les conduits de lait**

Vous pouvez commander ces produits et accessoires en ligne, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

Accessoires en option

La gamme de produits Miele comprend des accessoires, ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à la machine à café automatique.

- **Chiffon en microfibres**
  pour enlever les traces de doigt et les salissures légères
- **Récipient à lait avec couvercle**
  pour la conservation et la préparation du lait
- **Fermoir compact**
  Bouchon permettant de fermer le réservoir à lait pour une conservation dans le réfrigérateur
- **Nettoyant pour conduits de lait**
  pour nettoyer le système de distribution du lait
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer les conduites d'eau
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation
- **Graisse de silicone**
  pour graisser le cache au niveau de la jonction au système de distribution centrale

www.miele-shop.com

Cette machine à café automatique répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser la machine à café automatique pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.
Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Cette machine à café automatique est destinée à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.
La machine à café automatique n'est pas destinée à une utilisation à l'air libre.

▶ Utilisez cet appareil exclusivement dans un cadre domestique pour préparer des boissons à base de café (expresso, cappuccino, latte macchiato, etc.).
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Cette machine à café automatique n'est pas destinée à être utilisée par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité. Ces personnes sont autorisées à utiliser la machine à café automatique sans surveillance uniquement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'elles sachent l'employer en toute sécurité. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

⚠ Les buses d'écoulement centrale et de l'eau chaude présentent un risque de brûlure !
Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes.
Empêchez les enfants de toucher aux éléments chauds de la machine à café automatique ou de tenir des parties du corps sous les distributions.

▶ Installez la machine à café automatique hors de portée des enfants.

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de la machine à café automatique sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont uniquement autorisés à utiliser la machine à café automatique si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer en toute sécurité.
Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la machine à café sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la machine à café automatique. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

L'expresso et le café ne sont pas des boissons destinées aux enfants.

▶ Le risque d'asphyxie est bien réel ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Sécurité technique

▶ Une installation ou une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur. Toute intervention technique doit exclusivement être exécutée par des professionnels agréés par Miele.

▶ Une machine à café automatique endommagée peut présenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de l'encastrer. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

▶ Les données de raccordement (fusible, fréquence et tension) qui figurent sur la plaque signalétique de la machine à café doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil. Vérifiez et comparez ces données avant le raccordement.
En cas de doute, consultez un électricien.

▶ La sécurité électrique de la machine à café automatique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

▶ Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne vous en servez pas pour raccorder la machine à café au réseau électrique.

▶ N'utilisez la machine à café automatique que lorsque celle-ci est encastrée, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Si la machine à café automatique est encastrée dans un ensemble intégrant d'autres appareils, il est impératif de prévoir un plan de séparation fermé entre la machine et l'appareil situé en dessous.

▶ Cette machine à café automatique n'est pas destinée à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ N'utilisez la machine à café qu'à une température ambiante comprise entre 10 et +38 °C.

▶ Veillez à ce que l'aération et la ventilation de la machine à café automatique puissent s'effectuer normalement. Les orifices d'aération dans l'armoire et l'espace sous le plafond doivent bénéficier au minimum d'une surface de 200 cm^2. Sinon, de l'eau de condensation risque de se former, ce qui pourrait endommager l'appareil ou l'armoire.

▶ Si vous avez installé la machine à café automatique dans un meuble de cuisine fermé, n'utilisez l'appareil que lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café automatique est en cours de fonctionnement.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur la machine à café automatique ne sont pas exécutées par un technicien agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele.

▶ Lors des réparations, la machine à café automatique doit être débranchée du réseau électrique. La machine à café automatique n'est déconnectée du réseau électrique que lorsque :

– les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit,
– les fusible à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés, ou
– la fiche d'alimentation est débranchée.
  Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de la machine à café automatique. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Lorsque vous utilisez d'autres pièces, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Utilisation appropriée

⚠ Les buses d'écoulement centrale et de l'eau chaude présentent un risque de brûlure !
Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds.
L'eau contenue dans le bac d'égouttage peut également être très chaude. La prudence est donc de mise lorsque vous videz le bac d'égouttage.

Respectez les consignes suivantes :

– Veillez à ne pas exposer des parties du corps à la buse d'écoulement centrale ou au Cappuccinatore lors de la sortie de liquides chauds ou de vapeur.
– Ne touchez pas les pièces chaudes.
– Les buses sont susceptibles d'expulser du liquide chaud ou de la vapeur. Veillez pour cette raison à ce que la buse d'écoulement centrale soit correctement installée et reste propre.

⚠ Ne fixez jamais l'éclairage directement ou à l'aide d'instruments optiques.

▶ N'utilisez jamais la machine à café automatique pour nettoyer des objets.

▶ Avant toute première utilisation, nettoyez soigneusement la machine à café automatique et le réservoir à lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

▶ Respectez les instructions suivantes concernant l'eau utilisée :

– Utilisez exclusivement de l'eau potable froide et fraîche pour remplir le réservoir à eau. L'eau chaude ou bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
– Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.
– N'utilisez pas d'eau minérale. Elle entartrerait et endommagerait la machine à café automatique.
– N'utilisez pas d'eau provenant d'une installation d'osmose inverse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

▶ Utilisez exclusivement des grains de café torréfiés pour remplir le réservoir de grains. Ne versez pas de grains de café traités avec des additifs ni de café moulu dans le réservoir de grains.

▶ Le sucre endommage la machine. N'utilisez pas de grains de café pré-traités avec du sucre, du caramel, etc., ni de liquides contenant du sucre avec la machine à café automatique.

▶ Dans le réservoir à mouture, introduisez uniquement du café moulu ou, pour le dégraissage de l'unité de percolation, une tablette de nettoyage Miele.

▶ Utilisez exclusivement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstruent les conduits de lait. Ils risqueraient d'endommager la machine à café.

▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, prenez exclusivement du lait pasteurisé.

▶ Ne placez pas de mélanges alcoolisés inflammables sous la buse d'écoulement centrale. Les composants en plastique de la machine à café automatique risqueraient de prendre feu et de fondre.

▶ Ne prenez pas appui sur la porte ouverte de la machine et évitez de lui faire subir d'autres contraintes. Vous risqueriez d'endommager la machine à café automatique !

▶ Pour nettoyer l'appareil, respectez les consignes suivantes :

– Éteignez la machine à café avant tout nettoyage.
– Nettoyez quotidiennement la machine à café automatique et le réservoir à lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
– La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension de la hotte et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer machine à café.
– Détartrez régulièrement la machine à café à l'aide des tablettes de détartrage Miele, selon la dureté de l'eau. Détartrez votre appareil plus souvent si vous utilisez de l'eau très calcaire. Miele ne pourra pas être tenu responsable des dommages résultant d'un détartrage insuffisant.
– Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide des tablettes de nettoyage Miele. L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.

Pour les appareils pourvus de surfaces en acier inoxydable :

▶ Ne collez jamais de post-it, de bande adhésive transparente, de ruban adhésif ou d'autres substances collantes sur les surfaces en acier inoxydable. Le revêtement des surfaces en acier inoxydable en serait endommagé et perdrait sa fonction de protection contre les salissures.

▶ Le revêtement des surfaces en acier inoxydable se raie facilement. Même les aimants risquent de rayer le revêtement.

Avant d'utiliser la machine à café automatique pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi et familiarisez-vous avec l'appareil et son système de commande.

Avant la première utilisation

- Installez la machine à café automatique et raccordez-la au réseau électrique (voir chapitres " Raccordement électrique " et " Encastrement ").
- Retirez les éventuels films de protection.

Nettoyez soigneusement la machine à café automatique (voir chapitre "Nettoyage et entretien") avant de la remplir d'eau et de café en grains.

Première mise en service

Lors de la première mise sous tension de la machine à café automatique, un message de bienvenue s'affiche et l'appareil vous invite à définir une série de paramètres :

– langue ;

– date ;

– heure ;

– affichage (affichage de l'heure)

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Un message de bienvenue apparaît à l'écran pendant quelques instants.

Réglage de la langue

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la langue souhaitée se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le pays souhaité se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Réglage de la date

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que l'année actuelle apparaisse. Effleurez la touche OK.
- Procédez de la même façon pour les zones "Mois" et "Jour", jusqu'à ce que vous ayez réglé la date du jour.

Le réglage est mémorisé.

Réglage de l'heure

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le chiffre correct des heures apparaisse. Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Sélection de l'affichage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

– **activé** : la date et l'heure s'affichent toujours lorsque vous mettez l'appareil hors tension.

– **désactivé** : L'écran est noir lorsque l'appareil est éteint.

– **Désactivation de nuit** : La date et l'heure s'affichent entre 5 h et 23 h.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le type d'affichage souhaité se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

En fonction de l'option sélectionnée, la machine à café automatique consomme plus ou moins d'énergie. Le message correspondant apparaît à l'écran.

Le message " Première mise en service effectuée avec succès " s'affiche.

Le message " Remplir le réservoir à eau et le remettre en place " s'affiche.

■ Versez de l'eau potable froide et fraîche dans le réservoir à eau.

Remarque : Suivez les étapes ultérieures du mode d'emploi pour configurer l'appareil selon vos préférences et vous familiariser avec son fonctionnement.

Dureté de l'eau

La dureté de l'eau indique la quantité de calcaire en solution dans l'eau. Plus la teneur en calcaire est importante, plus l'eau est dite dure. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

La machine à café automatique mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisée. Le nombre de boissons que vous pouvez préparer avant de devoir détartrer l'appareil dépend de la dureté de l'eau définie.

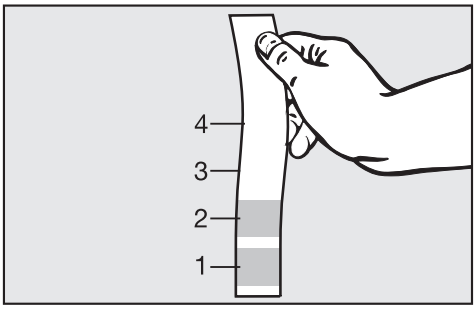
Réglez la machine à café automatique en fonction de la dureté de l'eau locale afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout dommage. De cette manière, le message vous invitant à effectuer un détartrage s'affichera au moment opportun.

La machine propose quatre degrés de dureté :

Dureté de l'eau	Plage de dureté du service des eaux	Réglage (degré de dureté)
0 - 8,4 °dH (0 - 1,5 mmol/l)	tendre	Douce 1
8,4 - 14 °dH (1,5 - 2,5 mmol/l)	mollet	Moyenne 2
14 - 21 °dH (2,5 - 3,7 mmol/l)	dur	Dure 3
plus de 21 °dH (plus de 3,7 mmol/l)	dur	Très dure 4

Détermination de la dureté de l'eau

Vous pouvez déterminer vous-même la dureté de l'eau locale à l'aide de la bande de test fournie. Sinon, le service des eaux vous indiquera la dureté de l'eau locale.



- Plongez la bande de test dans l'eau pendant environ 1 seconde. Séchez-la en la secouant. Au bout d'environ une minute, vous pourrez lire le résultat.

Vous pouvez désormais régler le degré de dureté de la machine à café automatique.

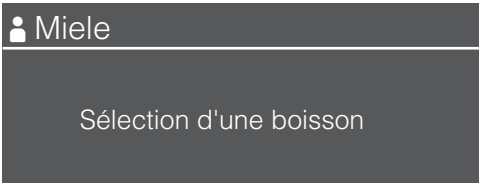
Réglage de la dureté de l'eau

- Effleurez la touche ‣≡.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Dureté eau " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la dureté de l'eau souhaitée se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Vous pouvez commander la machine à café automatique en effleurant du doigt les touches sensitives correspondantes.

Vous avez sélectionné le menu des boissons lorsque les éléments suivants apparaissent à l'écran :



Pour préparer un café, effleurez l'une des touches des boissons.

Vous trouverez d'autres choix de boissons dans le menu "Autres programmes" ▭.

Sélection d'un menu et navigation au sein d'un menu

Pour accéder à un menu, effleurez la touche correspondante. Dans le menu en question, vous pouvez exécuter des actions ou modifier des réglages.

Un tiret à droite dans l'affichage indique qu'il existe d'autres options ou que du texte supplémentaire suit. Vous pouvez afficher ces éléments à l'aide des touches fléchées.

La coche ✓ vous indique le réglage actuellement sélectionné.

Pour sélectionner une option, effleurez les touches fléchées ∨ et ∧ , jusqu'à ce que votre choix apparaisse en surbrillance.

Pour confirmer la sélection, effleurez la touche OK.

Retour vers le menu supérieur ou annulation d'une action

Pour quitter le niveau de menu actuel, effleurez la touche ⮌.

Si vous n'actionnez pas de touche pendant un certain temps, la machine à café automatique revient automatiquement au menu des boissons.

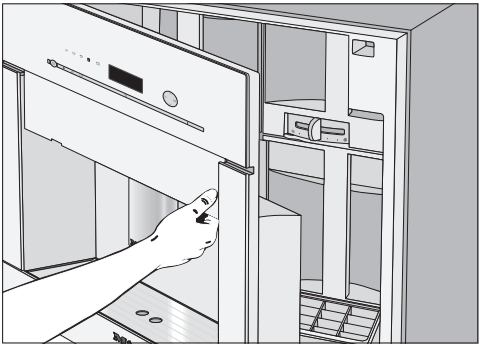
Remplissage du réservoir d'eau

⚠ Il existe un risque d'infection par des bactéries.
Renouvelez l'eau **tous les jours** pour éviter le développement de germes.

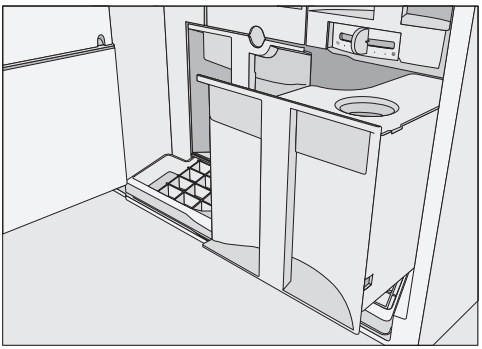
Utilisez exclusivement de l'eau potable froide et fraîche pour remplir le réservoir à eau.

L'eau bouillante ou chaude ou tout autre liquide risquerait d'endommager la machine à café automatique.

N'utilisez **pas d'eau minérale** pour remplir le réservoir d'eau. Elle entartrerait et endommagerait la machine à café automatique.



- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez le réservoir à eau en le tirant vers vous.
- Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère de niveau max.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à la butée.

Si le réservoir à eau dépasse de la machine ou vous semble trop haut, vérifiez si la surface de pose du réservoir à eau est encrassée. La soupape de sortie risquerait de perdre de son étanchéité. Si nécessaire, nettoyez la surface de pose du réservoir à eau.

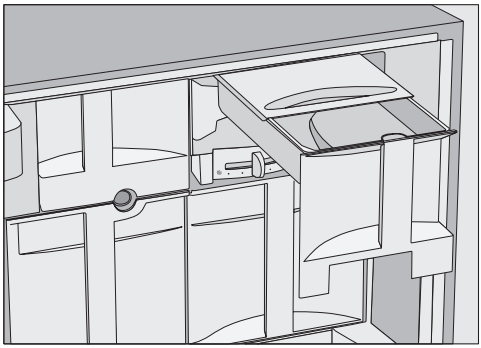
Approvisionnement en café de la machine à grains

Vous pouvez préparer du café ou de l'expresso à l'aide de grains de café torréfiés, que la machine à café automatique moud pour chaque portion. Pour ce faire, versez des grains de café dans le réservoir prévu à cet effet.

Vous pouvez aussi préparer du café ou de l'expresso à l'aide de café déjà moulu (voir chapitre " Préparation d'un café ou d'un expresso à l'aide de café moulu ").

Attention ! Risque d'endommagement du moulin à café !
Remplissez exclusivement le réservoir de grains de café torréfiés pour préparer du café ou de l'expresso. Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains.

Attention ! Le sucre endommage la machine à café automatique.
N'utilisez pas de grains de café traités au préalable avec du sucre, du caramel, etc., ni de liquides contenant du sucre, pour remplir le réservoir à grains.



- Tirez le réservoir de grains pour le faire sortir.
- Faites coulisser le couvercle vers l'arrière et remplissez le réservoir de grains de café.
- Remettez le couvercle en place en le faisant coulisser vers l'avant.
- Placez le réservoir à grains entièrement dans la machine à café automatique. Refermez la porte de l'appareil.

Mise en marche

Lorsque vous l'activez, la machine à café automatique chauffe et rince les conduits. Cette opération permet de nettoyer les conduits et de les chauffer pour la préparation de café.

Si la température de fonctionnement de la machine est supérieure à 60 °C, le rinçage n'est pas effectué.

■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Remarque :si vous ne souhaitez pas laisser s'écouler l'eau de rinçage dans le bac d'égouttage, placez un récipient adéquat sous la distribution centrale (le petite récipient d'entretien, par exemple) avant la première préparation de boisson.

" Phase chauffage " apparaît à l'écran et une fois la phase de chauffage terminée, l'appareil exécute un cycle de rinçage. De l'eau chaude s'écoule de la distribution centrale.

Vous pouvez alors préparer des boissons.

Arrêt

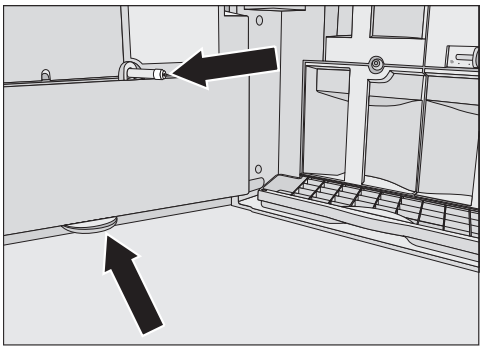
■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Si un café a été préparé, la machine à café automatique procède à un rinçage avant de se mettre hors tension.

En cas d'absence prolongée

Si vous ne comptez pas utiliser la machine à café automatique pendant une période prolongée :

■ Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.



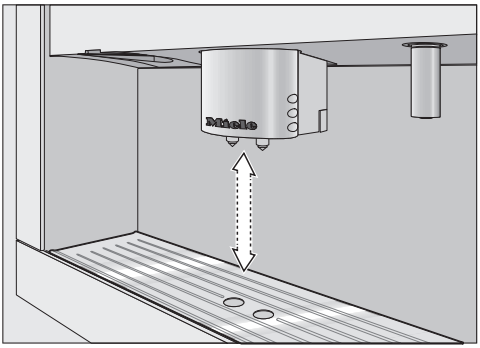
■ Nettoyez toutes les pièces en profondeur, sans oublier l'unité de percolation, la jonction du système de distribution centrale et le bac récolteur de gouttes sur la porte.

■ Mettez l'appareil hors tension.

Si vous laissez la porte de l'appareil ouverte pendant une période prolongée, il est recommandé de débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant ou de déconnecter le fusible de l'installation électrique afin d'économiser de l'énergie.

Adapter la buse d'écoulement centrale à la hauteur

Vous pouvez adapter la buse d'écoulement centrale à la hauteur des tasses ou récipients utilisés. Cette mesure permet d'éviter que le café ou l'expresso ne refroidisse rapidement et d'assurer que la crema se conserve plus longtemps.

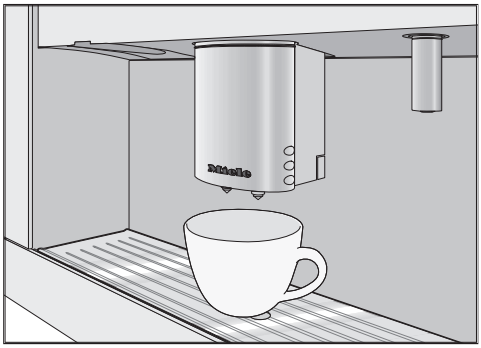


- Descendez la buse d'écoulement centrale du café jusqu'au bord de la tasse.

ou

- Glissez la buse d'écoulement centrale vers le haut, jusqu'à ce que vous puissiez placer dessous le récipient de votre choix.

Préparation d'expresso, de café ou de café long



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive pour sélectionner la boisson désirée.

☕	Espresso
☕	Café
☕☕	dans "Autres programmes" : Café long

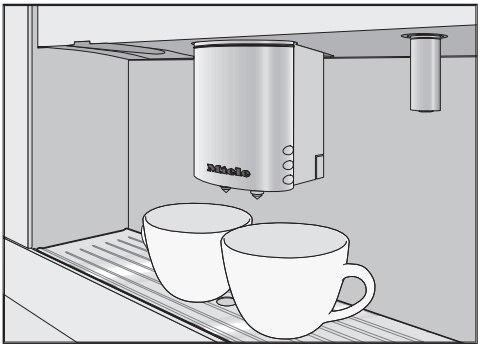
Le café sélectionné s'écoule de la distribution centrale dans la tasse.

Lors de la première mise en marche, jetez les deux premières boissons préparées afin d'assurer l'élimination de tous les résidus de café présents dans le système de percolation du fait du contrôle en usine.

Préparation de deux portions

Vous pouvez aussi commander deux expressos ou deux cafés et les préparer dans une tasse ou dans deux tasses simultanément.

Pour remplir deux tasses simultanément,



- Placez une tasse sous chacune des buses du système d'écoulement central.
- Effleurez la touche ☕☕.

La touche ☕☕ s'allume.

- Effleurez la touche sensitive pour sélectionner la boisson désirée.

Deux portions du café sélectionné s'écoulent de la distribution centrale.

Remarque : Si vous n'effleurez aucune touche de boisson pendant un certain temps, la sélection "Dose double" ☕☕ est annulée.

Interruption de la préparation

Vous pouvez interrompre la préparation tant que " Stop " apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

La machine à café automatique interrompt la préparation.

Lors de la préparation de deux portions, seule la préparation de la première portion est interrompue si vous effleurez une fois la touche OK.
Pour interrompre la préparation des deux portions, effleurez la touche OK plus longtemps.

Préparation de plusieurs tasses de café en série (cafetière)

La fonction "Cafetière" vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café en série (max. 1 l), pour remplir une cafetière par exemple.
Vous pouvez ainsi préparer jusqu'à huit tasses de café successivement.

- Placez un récipient de contenance adaptée sous la buse d'écoulement centrale.
- Effleurez la touche ⎙.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Cafetière " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez les touches fléchées jusqu'à ce que le nombre de tasses désiré (3 à 8) s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Pour chaque tasse, la machine à café automatique moud des grains de café, procède à la percolation du café moulu et distribue la boisson. Le déroulement de l'opération s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre l'opération à tout moment en

- effleurant la touche OK ou ⎙.

Vous pouvez utiliser la fonction "Cafetière" deux fois de suite. Toutefois, pour préserver votre machine à café, il convient de la laisser refroidir préalablement pendant une heure.

Préparation de café à partir de café moulu

Pour préparer un café ou un expresso en utilisant du café moulu, ajoutez une portion de café moulu dans le réservoir à mouture.

Ainsi, vous pouvez par exemple préparer du café décaféiné, même si le réservoir de grains contient des grains de café non décaféinés.

La machine à café reconnaît automatiquement si vous versez du café moulu dans le réservoir à mouture.

Lorsque vous utilisez du café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une seule** tasse de café ou d'expresso à la fois.

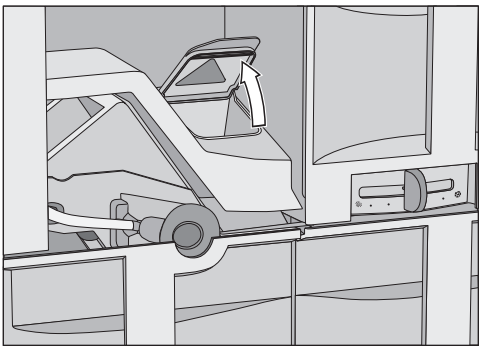
Remplissage du compartiment de café moulu

Utilisez la cuillère à café livrée pour bien doser le café moulu.

N'ajoutez pas plus d'une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture. Sinon, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu.

La machine à café automatique utilise tout le café moulu que vous avez ajouté dans le réservoir à mouture pour préparer la prochaine boisson.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Ôtez complètement le cache du réservoir à mouture. Ouvrez le couvercle du réservoir à mouture.
- Ajoutez une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture.
- Refermez le réservoir à mouture et replacez le cache sur l'appareil. Refermez la porte de l'appareil.

Le message "Préparer café moulu ?" s'affiche.

Préparation de café à partir de café moulu

Pour préparer un café à partir de café moulu, procédez comme suit :

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Oui" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Sélectionnez à présent quel café vous souhaitez préparer à partir du café moulu.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche pour sélectionner la boisson désirée.

La machine à café automatique prépare la boisson sélectionnée.

Si **vous ne souhaitez pas** préparer de boisson à partir de café moulu, procédez comme suit :

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Non" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le café moulu est vidé dans le collecteur de marc de café.

Si vous ne sélectionnez pas de boisson dans les 15 secondes environ, le café moulu contenu dans le réservoir à mouture est vidé dans le collecteur de marc de café.

Boissons à base de lait

Vous pouvez préparer différentes spécialités de café à base de lait ou encore du **lait chaud** et **de la mousse de lait**.

Vous pouvez préparer les spécialités suivantes :

Le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'expresso.

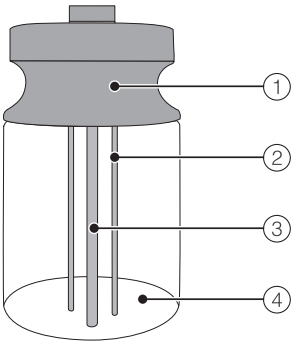
Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'expresso.

Le **caffè latte** se compose de lait chaud et de café.

Conseils relatifs au réservoir à lait

Le lait contenu dans le réservoir à lait **n'est pas** refroidi. Par conséquent, si vous n'avez pas besoin de lait pendant un certain temps, conservez le réservoir à lait au réfrigérateur. Une bonne mousse de lait exige impérativement du lait froid (moins de 13 °C).

Utilisez exclusivement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstruent le circuit de lait.



① Couvercle

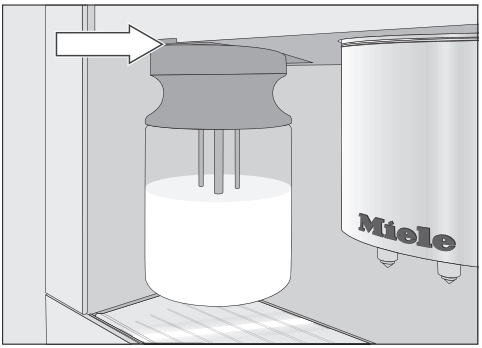
② Sonde

③ Tuyau d'aspiration du lait

④ Réservoir en verre

- Remplissez de lait le réservoir à lait, jusqu'à max. 2 cm du bord. Replacez le couvercle du réservoir à lait.

L'ouverture et le goulot doivent rester propres (lorsque vous remplissez le réservoir et lorsque vous le transportez). Des impuretés peuvent provoquer des dysfonctionnements.



- Replacez correctement le réservoir de grains en façade de la machine à café.

Préparation de boissons à base de lait

- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement centrale.
- Effleurez la touche sensitive pour sélectionner la boisson désirée.

	Cappuccino
	Latte macchiato
	dans "Autres programmes" : Caffè latte, mousse de lait, lait chaud

La machine à café automatique prépare la boisson sélectionnée.

Préparation d'eau chaude

⚠ Risque de brûlure au niveau de la buse d'écoulement de l'eau chaude ! L'eau qui s'écoule est brûlante.

Sachez toutefois que l'eau délivrée n'est pas assez chaude pour préparer le thé.

- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement de l'eau chaude.
- Effleurez la touche .
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Eau chaude" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

L'eau s'écoule dans le récipient placé sous la buse d'écoulement de l'eau chaude.

Pour interrompre la préparation :

- effleurez la touche OK.

La machine à café automatique interrompt la préparation.

Préparation de boissons à l'aide d'un profil

Si vous avez déjà configuré un profil personnalisé, vous pouvez le sélectionner avant de préparer une boisson.

- Effleurez la touche .
- Effleurez la touche "Sélection d'un profil".
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le profil souhaité se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le nom du profil sélectionné s'affiche à l'écran.

Vous pouvez à présent préparer la boisson de votre choix.

Après la préparation de boissons

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le message "Rinçage" s'affiche bientôt à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

L'appareil procède au rinçage du conduit de lait.

Si vous avez omis de confirmer **en sélectionnant** OK, la machine à café démarre automatiquement le processus de rinçage du conduit de lait au bout d'un certain temps.

Pour que votre machine à café s'adapte idéalement au type de café utilisé, vous pouvez dans le menu "Paramètres" ∅ modifier le degré de mouture, ajuster la température d'infusion ou encore sélectionner l'option "Préinfusion".
Vous pouvez procéder de la sorte pour chaque boisson préparée individuellement.

Vous pouvez également adapter le moulin à café de l'appareil au type de café utilisé en réglant le degré de mouture.

Degré de mouture

Lorsque le café moulu a le degré de mouture adéquat, le café ou l'expresso s'écoule de manière uniforme dans la tasse et une crema fine se forme.

Une crema idéale a une couleur noisette.

Les informations suivantes vous indiquent si vous devez modifier le degré de mouture.

Le degré de mouture est trop grossier si :

– l'expresso ou le café s'écoule très rapidement dans la tasse,

– la crema obtenue est très claire et hétérogène.

Réduisez le degré de mouture pour moudre plus finement les grains de café.

Le degré de mouture est trop fin si :

– l'expresso ou le café ne s'écoule que goutte à goutte dans la tasse,

– la crema obtenue est brun foncé.

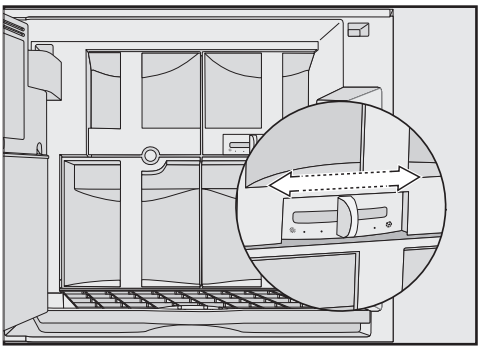
Augmentez le degré de mouture pour moudre plus grossièrement les grains de café.

Pour éviter tout risque d'endommagement du moulin à café, respectez les consignes suivantes :

Veillez à ne modifier le degré de mouture que d'un niveau à la fois.

Laissez à nouveau le moulin moudre des grains de café pour continuer à modifier le degré de mouture niveau par niveau.

■ Ouvrez la porte de l'appareil.



■ Tirez le levier de réglage du degré de mouture de la machine d'un cran à la fois vers la gauche (mouture plus fine) ou vers la droite (mouture plus grossière).

■ Refermez la porte de l'appareil.

■ Préparez une boisson à base de café.

Essayez ensuite à nouveau de régler le degré de mouture.

Le nouveau degré de mouture n'est activé qu'après le deuxième soutirage de café.

Affichage et modification des paramètres d'une boisson

■ Effleurez la touche ∅.

La touche ∅ s'allume.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la boisson souhaitée se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Les réglages applicables actuellement concernant le degré de mouture, la température d'infusion et la préinfusion s'affichent pour la boisson sélectionnée.

Quantité de mouture

La machine à café automatique peut moudre et faire infuser 6-14 g de café par tasse. Plus vous faites infuser de café moulu, plus le café ou l'expresso sera fort.

Les informations suivantes vous indiquent si vous devez modifier la quantité de mouture.

La quantité de mouture est **trop faible** si :

– l'expresso ou le café s'écoule très rapidement dans la tasse,

– la crema obtenue est très claire et hétérogène,

– le goût de l'expresso ou du café n'est pas assez fort.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de mouture est **trop élevée** si :

– l'expresso ou le café ne s'écoule que goutte à goutte dans la tasse,

– la crema obtenue est brun foncé,

– le goût de l'expresso ou du café est trop amer.

Réduisez la quantité de mouture pour faire infuser moins de café moulu.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Degré de mouture" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

■ Pour modifier le degré de mouture, effleurez plusieurs fois les touches fléchées.
Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Température d'infusion

La température d'infusion idéale dépend des éléments suivants :

– type de café utilisé ;

– préparation d'un expresso ou d'un café ; et

– pression atmosphérique environnante.

Si la machine à café automatique est installée dans les montagnes, à plus de 2 000 m d'altitude au dessus du niveau de la mer, vous devez définir une température d'infusion plus faible. En effet, en raison de la pression atmosphérique plus faible, l'eau bout déjà à des températures plus basses.

Vous pouvez choisir parmi cinq températures d'infusion.

Remarque : Tous les cafés ne supportent pas les températures élevées. Certaines sortes de café ont des réactions qui empêchent la formation de la crema.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Température d'infusion" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La coche ✓ vous indique la température d'infusion actuellement sélectionnée.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Préinfusion du café moulu

Lors de la préinfusion, la machine humecte la poudre de café d'eau chaude juste après la mouture. Après une courte durée, le reste de la quantité d'eau est appliqué à la mouture ainsi humidifiée. Cette procédure permet aux arômes du café de mieux se développer.

Vous pouvez choisir une préinfusion normale ou longue, ou encore désactiver la fonction "Préinfusion".
Cette fonction est désactivée à la livraison.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Préinfusion" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La coche ✓ vous indique l'option de préinfusion actuellement sélectionnée.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le réglage souhaité se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Ajustement des quantités de boisson

Le goût du **café** dépend non seulement de la variété de café, mais aussi de la quantité d'eau.
Vous pouvez adapter la quantité d'eau à la préparation de vos boissons au café ou pour l'eau chaude en fonction de la taille de vos tasses et du type de café utilisé.

Pour les spécialités de café à base de lait, vous pouvez également adapter selon vos souhaits les proportions de lait ou de mousse de lait en plus de la quantité de café ou d'expresso. Vous pouvez aussi déterminer la quantité de lait chaud et de mousse de lait.

Pour chaque boisson, vous pouvez programmer une quantité maximale admissible. Une fois cette quantité atteinte, la préparation s'arrête. La quantité maximale admissible est alors enregistrée pour cette boisson.

La nouvelle quantité de boisson est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Vous avez le choix entre deux méthodes de programmation de la quantité :

– à l'aide des touches des boissons, lorsque vous préparez un café ou
– en sélectionnant "Quantité de boisson" dans le menu "Paramètres" .

Conseil : Vous pouvez interrompre la programmation de la quantité tant que le message " Stop " apparaît à l'écran.

Si le réservoir à eau est vidé pendant la préparation, la machine à café automatique interrompt la programmation de la quantité. La quantité de boisson **n'est pas** enregistrée.

Ajustement de la quantité de boisson pendant la préparation

Ajustement de la quantité de boisson pour expresso ☞, café ☕ et café ☕ long

- Placez la tasse de votre choix sous la distribution centrale.
- Effleurez plusieurs fois les touches ☞, ☕ et ☕ jusqu'à ce que le message "Modifier" s'affiche à l'écran.

La boisson de votre choix est préparée et " enregistrer " apparaît à l'écran.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez la touche OK.

À partir de maintenant, la machine à café automatique utilisera la quantité de boisson programmée pour cette boisson.

Ajustement de la quantité de boisson pour cappuccino et latte macchiato

- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement centrale.
- Effleurez plusieurs fois la touche ☕ ou 🥛 jusqu'à ce que le message "Quantité de boisson" s'affiche à l'écran.

Les ingrédients composant la boisson s'affichent, et vous pouvez modifier leur quantité.

Cappuccino : mousse de lait, expresso

Latte macchiato : lait chaud, mousse de lait, expresso

- Sélectionnez à l'aide des touches fléchées tous les ingrédients dont vous souhaitez modifier la quantité. Confirmez vos choix un par un, avec la touche OK.

La coche ✓ située en regard de chaque ingrédient indique qu'il convient d'en ajuster la quantité.

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Démarrer" s'affiche en surbrillance.
  Effleurez la touche OK.

La machine à café automatique commence la préparation. Pour chaque ingrédient sélectionné, vous pouvez alors déterminer la quantité dès que l'option "Enregistrer" s'affiche à l'écran.

- Lorsque vous avez sélectionné la quantité de l'ingrédient choisi selon vos souhaits, effleurez la touche OK.
- Mémorisez les quantités souhaitées pour les ingrédients sélectionnés.

À partir de maintenant, la machine à café utilisera la composition et la quantité programmées pour cette boisson.

Ajustement des quantités de boisson pour caffè latte, lait chaud et mousse de lait

- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement centrale.
- Effleurez la touche ∅.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la boisson souhaitée se mette en surbrillance.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Quantité de boisson " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Pour le **caffè latte**, vous pouvez alors modifier la quantité des différents ingrédients - lait chaud, café, en respectant la procédure décrite au chapitre " Adaptation des quantités pour le cappuccino et le latte macchiato ".

Pour la **mousse de lait** et **le lait chaud,** respectez la procédure décrite au chapitre "Adaptation des quantités pour l'expresso et le café".

Ajustement des quantités de boisson

Sélection de la quantité de boisson via le menu "Paramètres" ∅

- Effleurez la touche ∅.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la boisson souhaitée se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Quantité de boisson " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La suite de la procédure est identique à la méthode de programmation de la quantité pendant la préparation.

Ajustement de la quantité de boisson pour différents profils

Vous pouvez pour chaque profil ajuster individuellement la quantité de boisson des différentes préparations.

- Effleurez la touche ♟.
- Sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Suivez les instructions ci-dessus pour sélectionner la "Quantité de boisson " dans le menu "Paramètres" ∅ ou pour ajuster la quantité de boisson de la préparation à boire.

Si vous utilisez l'appareil conjointement avec d'autres personnes dont vous ne partagez pas nécessairement les goûts ou les préférences, sachez que vous pouvez enregistrer jusqu'à 7 profils individuels. Dans chaque profil, vous pouvez régler la quantité de boisson pour chaque café (voir chapitre "Modification de la quantité de boisson").

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Sélection des profils

■ Effleurez la touche .

La touche s'allume.

Vous pouvez à présent créer un profil.

Si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele, vous pouvez également :

– **Sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil.

– **Modifier le nom** si vous souhaitez modifier le nom d'un profil.

– **Supprimer le profil** si vous souhaitez supprimer un profil.

– **Changer le profil** pour déterminer si la machine à café automatique doit systématiquement revenir au profil Miele standard ou si elle conserve le dernier profil sélectionné.

Remarque : En effleurant les touches ⮌ ou , vous retournez au menu principal.

Création d'un profil

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Ajouter un profil " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Des lettres que vous pouvez sélectionner à l'aide des touches fléchées s'affichent à l'écran. Vous pouvez également sélectionner des chiffres, des majuscules et des minuscules à l'aide des touches fléchées.

■ Effleurez les touches fléchées pour sélectionner le caractère de votre choix. Effleurez la touche OK.

Le caractère apparaît dans la ligne au-dessus.

■ Répétez le processus jusqu'à ce que le nom souhaité apparaisse dans la ligne supérieure de l'écran.

Remarque : La touche ⮌ vous permet de supprimer le dernier caractère saisi.

Lorsque vous avez terminé la saisie et que vous souhaitez l'**enregistrer**,

■ sélectionnez la coche ✓ à l'aide des touches fléchées et effleurez la touche OK.

Si vous ne souhaitez **pas enregistrer** l'entrée,

■ effleurez la touche ⮌ jusqu'à ce que tous les caractères soient supprimés et que la machine à café automatique repasse à la dernière sélection.

Remarque : Le dernier profil créé est sélectionné comme profil actuel.

Réglage de profils

Sélection d'un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Sélectionner un profil " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Sélectionnez le profil de votre choix à l'aide des touches fléchées. Effleurez la touche OK.

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Modification du nom

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Modifier le nom " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Procédez de la même manière que pour "Création d'un profil" :

– Pour supprimer un caractère, effleurez la touche ⮌,

– pour saisir de nouveaux caractères, sélectionnez le caractère en question et confirmez-le à l'aide de la touche OK,

– pour enregistrer le nouveau nom du profil, sélectionnez la coche ✓ et effleurez la touche OK.

Suppression d'un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Supprimer un profil " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- À l'aide des touches fléchées, sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Effleurez la touche OK.

Une coche ✓ apparaît derrière le profil et ce dernier est supprimé après quelques instants.

Changement de profil

Vous pouvez configurer l'appareil de sorte qu'après chaque préparation il revienne systématiquement au profil Miele standard ou qu'il conserve le dernier profil sélectionné.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Changer de profil " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

– **sélection manuelle** : le profil choisi demeure actif jusqu'à ce que vous sélectionniez un autre profil.

– **après distribution** : l'appareil repasse au profil standard après chaque préparation.

– **à la mise en service** : à chaque mise en service, l'appareil sélectionne automatiquement le profil standard Miele, indépendamment du profil sélectionné avant la dernière mise hors service.

■ Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que l'option de votre choix se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Réglages

Le menu "Réglages" vous permet d'adapter la machine à café automatique à vos besoins individuels.

Sélection du menu "Réglages"

- Effleurez la touche ‣≡.

Vous pouvez à présent vérifier ou modifier les réglages.

La coche ✓ derrière chaque entrée vous indique le réglage actuellement activé.

> En effleurant la touche ⮌, vous retournez au niveau de menu supérieur.
> En effleurant la touche ‣≡, vous retournez au menu " Sélectionner une boisson ".

Remarque : Si vous avez sélectionné l'affichage de l'heure ou " **Désactivation de nuit** ", vous pouvez modifier les réglages sans mettre la machine à café automatique sous tension.
Effleurez la touche ‣≡.

Modification et enregistrement des réglages

- Effleurez la touche ‣≡.
- À l'aide des touches fléchées, sélectionnez le réglage souhaité.
  Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que l'option de votre choix se mette en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Tableau des réglages possibles

Le réglage d'usine de chaque élément de menu est indiqué en **gras**.

Élément de menu	Réglages possibles
Langue	**Allemand**, autres langues Pays
Heure	Affichage **désactivé** / activé / désactivation de nuit Format d'affichage de l'heure 12 h / **24 h** Régler
Date	Régler
Timer	Timer 1 Régler Mise en marche à / Arrêt après (**1:00**) / Arrêt à en fonction des jours lundi / mardi / mercredi / jeudi / vendredi / samedi / dimanche / valider Activation Mise en marche à (oui / **non**) / Arrêt à (oui / **non**) Timer 2 Réglage Mise en marche à/ Arrêt à en fonction des jours lundi / mardi / mercredi / jeudi / vendredi / samedi / dimanche / valider Activation Mise en marche à (oui / **non**) / Arrêt à (oui / **non**)
Mode éco	Mode éco (**activé** / désactivé)
Éclairage	Luminosité Arrêt après
Info	Nombre boissons Total des boissons / Espresso / Café / Café long / Cappuccino / Latte macchiato / Caffè latte/ Mousse de lait / Lait chaud / Eau chaude Utilisations jusqu'au détartrage
Verrouillage de la mise en service	activé / désactivé
Dureté de l'eau	Douce 1 Moyenne 2 Dure 3 **Très dure 4**
Luminosité de l'écran	Réglage de la luminosité

Réglages

Élément de menu	Réglages possibles
Intensité	du signal sonore Bip des touches
Revendeur	Mode démo (activé / **désactivé**)
Réglages usine	ne pas réinitialiser Rétablir

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et votre pays pour tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Remarque : Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez retrouver l'élément de menu " Langue " à l'aide du symbole .

Heure

Vous pouvez régler l'affichage de l'heure, le format de temps et l'heure.

Affichage (affichage de l'heure)

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : l'heure s'affiche toujours lorsque vous mettez l'appareil hors tension ;
- **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas lorsque vous mettez l'appareil hors tension ;
- **Désactivation de nuit** : l'heure s'affiche uniquement en journée.

En fonction de l'option sélectionnée, la machine à café automatique consomme plus ou moins d'énergie. Le message correspondant apparaît à l'écran.

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- format 24 heures (24 heures).
- format 12 heures (12 heures).

Réglage

Utilisez les touches fléchées pour régler les heures et les minutes.

Date

Utilisez les touches fléchées pour régler l'année, le mois et le jour.

Timer

Vous avez le choix entre deux timers dotés des fonctions suivantes :

La machine à café automatique

- se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner (" Mise en marche à "),
- s'arrête à une heure déterminée (" Arrêt à "),
- s'arrête après un délai déterminé si aucune touche n'est actionnée ou si aucune boisson n'est préparée (" Arrêt après " ; uniquement pour le timer 1).

Vous pouvez par ailleurs attribuer les fonctions du timer à certains jours de la semaine.

Pour les fonctions " Mise en marche à " et " Arrêt à ", le timer doit être **activé** et attribué à un jour de semaine **minimum**.

Sélection du timer

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

– Timer 1 :
mise en marche à, arrêt à, arrêt après ;

– Timer 2 :
mise en marche à, arrêt à.

Activation à

Si la sécurité enfants est activée, la machine à café automatique ne se met **pas** en marche à l'heure réglée.

Utilisez les touches fléchées pour régler les heures et les minutes.

Si la machine à café automatique s'est mise en marche **trois fois** via la fonction du timer " Mise en marche à " sans que vous ayez préparé de boisson, l'appareil ne se mettra plus en marche automatiquement. Ce principe permet d'assurer que la machine à café automatique ne se met pas en marche tous les jours en cas d'absence prolongée (vacances, etc.)

Les heures programmées restent toutefois en mémoire et sont réactivées automatiquement dès que vous remettez la machine en marche manuellement.

Arrêt à

Utilisez les touches fléchées pour régler les heures et les minutes.

En cas d'absence prolongée, les heures programmées sont réactivées à la première remise sous tension manuelle de la machine (voir chapitre "Mise en marche à").

Arrêt après

La fonction du timer " Arrêt après " est uniquement disponible pour le timer 1.

Si aucune touche n'est actionnée ou qu'aucune boisson n'est préparée, la machine à café automatique se met hors tension après 30 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut à l'aide des touches fléchées et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Programmer les jours de la semaine (dresser un calendrier)

Sélectionnez le jour de la semaine de votre choix. Le symbole ☑ s'affiche après le jour sélectionné.

Lorsque vous avez sélectionné tous les jours souhaités :

■ Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∨, jusqu'à ce que " valider " se mette en surbrillance.
Effleurez la touche OK.

Activation et désactivation de la minuterie

Si la fonction " Mise en marche à " du timer est activée, le symbole ⏲ et l'heure d'activation souhaitée apparaissent à l'écran 23:59 heures auparavant, pour autant que l'affichage de l'heure soit réglé sur " activé " ou " désactivation de nuit ".

Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer " Mise en marche à " n'est pas disponible.

Sélectionnez la fonction du timer souhaitée. Le symbole ☑ s'affiche derrière la fonction du timer.

■ Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∨, jusqu'à ce que " valider " se mette en surbrillance.
Effleurez la touche OK.

Mode éco

Le mode éco vous permet d'économiser de l'énergie. Le système de vapeur ne chauffe que lorsque vous commandez un café ou de la vapeur pour préparer du lait chaud et de la mousse de lait.

Si le mode éco est désactivé, vous pouvez directement préparer successivement de la mousse de lait et du lait chaud, un café et un espresso. Le système de vapeur chauffe en permanence et la machine à café automatique consomme considérablement plus d'énergie.

La machine à café automatique vous signale que le niveau de consommation d'énergie a changé.

Éclairage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

– régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est sous tension ;

– régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est hors tension ;

– déterminer le moment où l'éclairage doit s'éteindre ("Arrêt après").

Réglage de la luminosité

Sélectionnez d'abord :

– " Appareil mis en marche " ;

– " Appareil arrêté ".

Pour modifier la luminosité, utilisez les touches fléchées.

Pour désactiver l'éclairage :

■ Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∨, jusqu'à ce qu'aucun tiret ne soit plus rempli et que le message "désactivé" apparaisse à l'écran.

Réglage du délai d'arrêt de l'éclairage (Arrêt après)

Vous pouvez choisir combien de temps l'éclairage de la machine à café automatique doit rester allumé après la mise hors tension de l'appareil.

Lorsque la machine à café est sous tension, l'éclairage reste allumé pendant 10 minutes une fois la dernière action exécutée. Vous ne pouvez pas modifier ce délai.

Utilisez les touches fléchées pour régler les heures et les minutes.

Info (affichage des informations)

L'élément de menu " Info " vous permet d'afficher le nombre de tasses préparées pour chaque boisson.

De plus, vous pouvez vérifier qu'il reste plus de 50 préparations à réaliser avant d'effectuer le prochain détartrage ("Nombre de boissons avant détartrage").

Pour retourner à l'écran précédent,

- effleurez la touche OK.

Verrouillage de la machine à café automatique (sécurité enfants 🔒)

Vous pouvez verrouiller la machine à café automatique pour éviter l'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées (enfants, etc.).

Activation et désactivation de la sécurité enfants 🔒

Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer " Mise en marche à " est désactivée.

Désactivation provisoire de la sécurité enfants

Lorsque le message " Pour déverrouiller presser la touche OK 6 secondes " s'affiche,

- effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

Dès que vous mettez la machine à café automatique hors tension, l'appareil est à nouveau verrouillé.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations relatives à la dureté de l'eau dans le chapitre " Préparation et mise en service ".

Luminosité de l'écran

Pour modifier la luminosité de l'écran, utilisez les touches fléchées.

Volume

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide des touches fléchées.

Pour désactiver les signaux sonores,

- effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∨, jusqu'à ce qu'aucun tiret ne soit plus rempli et que le message "désactivé" apparaisse à l'écran.

Réglages usine

Vous pouvez réinitialiser les paramètres par défaut de la machine à café automatique (Réglages usine).

Vous pouvez consulter les réglages d'usine dans le " Tableau des réglages possibles ".

Les réglages suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- langue ;
- heure ;
- nombre boissons ;
- profils ;

Mode expo (Revendeur)

Cette fonction est inutile pour votre usage personnel.

La fonction "Revendeur" permet de présenter la machine à café automatique dans un commerce ou dans des lieux d'exposition. L'appareil s'allume, mais vous ne pouvez pas préparer de boissons ni exécuter des actions.

Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café automatique à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

Nettoyage et entretien

Tableau d'entretien

⚠ Nettoyez régulièrement la machine à café pour éviter le développement de germes.

Fréquence recommandée	Quels sont les éléments à nettoyer / entretenir ?
Tous les jours (en fin de journée)	Récipient à lait et couvercle
	Réservoir à eau
	Bac à marc
	Bac d'égouttage et tôle d'égouttage
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Jonction à la distribution centrale
	Vanne de lait (avec la brosse de nettoyage)
	Intérieur de l'appareil
	Bac récolteur de gouttes situé à l'intérieur de la porte de l'appareil
	Unité de percolation
	Façade de l'appareil (particulièrement important directement après le détartrage)
1 x par mois	Graissage de l'embout de la jonction à la distribution centrale
Après l'affichage du message	Conduit de lait (avec le nettoyant pour conduites de lait)
	Unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	Détartrage de l'appareil
En cas de besoin	Réservoir à grains Conduit de lait bouché avec la brosse de nettoyage

Certaines pièces de la machine à café peuvent aller au lave-vaisselle. Les lavages fréquents au lave-vaisselle peuvent entraîner une coloration des pièces de la machine à café par des résidus alimentaires (par exemple, la sauce tomate) ou endommager le revêtement.

Les éléments suivants doivent **exclusivement** être nettoyés à la main :

– habillage de la distribution centrale ;

– couvercle de la vanne de lait ;

– unité de percolation ;

– réservoir à grains et couvercle du réservoir à grains ;

– trappe de service.

Danger de brûlure !
Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage, surtout l'eau dans le bac d'égouttage.

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la machine à café. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de sable, de soude, d'acide ou de chlore. Ces produits attaquent les surfaces.

Il est essentiel de nettoyer régulièrement l'appareil, car les résidus de café favorisent le développement de moisissures. Par ailleurs, les résidus de lait peuvent cailler et boucher le conduit de lait.

L'embout de la jonction à la distribution centrale est lubrifié avec de la graisse de silicone. Veillez à ne pas tacher vos vêtements au moment de retirer ou d'installer des réservoirs ou d'autres éléments à l'intérieur de l'appareil.

Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.
Les surfaces peuvent se décolorer si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Veillez à essuyer immédiatement les **éclaboussures éventuelles survenues lors d'un détartrage**.

Pour le nettoyage, n'utilisez jamais :

– de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
– de détergents contenant des solvants ;
– de détergents détartrants ;
– de détergents pour acier inoxydable ;
– de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
– de produits de nettoyage pour four ;
– de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
– d'éponges abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
– de gommes anti-salissures ;
– de grattoirs métalliques.

Rinçage de l'appareil

Lorsque vous préparez un café, la machine à café se rince à la mise hors tension. Cette procédure permet d'éliminer les éventuels résidus de café.

Vous pouvez toutefois aussi rincer l'appareil manuellement.

- Effleurez la touche ◫.
- Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∧, jusqu'à ce que " Entretien " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Rincer l'appareil " se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Les conduites sont rincées.

Conduit de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces en contact avec le lait.
De par sa nature, le lait comporte des germes qui se multiplient en cas de nettoyage insuffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

Rinçage du conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. Si vous avez préparé une boisson à base de lait, la machine à café rince le conduit de lait après quelques minutes.

Vous pouvez également rincer le conduit de lait manuellement.

Conseil : Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.

- Effleurez la touche ◫.
- Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∧, jusqu'à ce que " Entretien " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Rincer le conduit de lait " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

L'appareil rince le conduit de lait. L'eau de rinçage s'écoule par la distribution centrale.

Nettoyage du conduit de lait avec le nettoyant pour conduites de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces en contact avec le lait.
De par sa nature, le lait comporte des germes qui se multiplient rapidement en cas de nettoyage insuffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine. La machine à café vous le rappelle automatiquement. Trois jours avant la date prévue, le message " Jours jusqu'au nettoyage conduit lait : XX " s'affiche à l'écran. Chaque fois que vous mettez la machine à café sous tension, le nombre de jours restants jusqu'au nettoyage du conduit de lait s'affiche.

- Effleurez la touche OK pour confirmer ce message.

Une fois que le nombre de jours restants est égal à 0, le message " Nettoyer le conduit de lait " s'affiche à l'écran. Vous ne pouvez plus préparer de boissons à base de lait.

- Effleurez la touche OK.

Vous pouvez uniquement préparer des espresso, des cafés, des cafés longs et de l'eau chaude. Vous pourrez à nouveau préparer des boissons à base de lait une fois que le conduit de lait aura été nettoyé.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

Pour nettoyer le conduit de lait, procédez comme suit :

- Effleurez la touche ▭.
- Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∧, jusqu'à ce que " Entretien " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Nettoyer le conduit de lait " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le processus démarre et plusieurs messages apparaissent à l'écran.

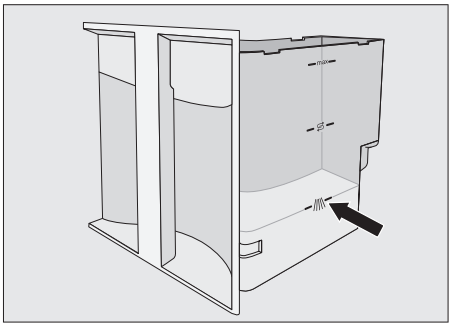
- Suivez les instructions.

Lorsque le message "Remplir le réservoir à eau avec de l'eau tiède jusqu'au repère //\\\ et le remettre" s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

Préparation de la solution de nettoyage

La poudre de nettoyage a été spécialement mise au point pour le circuit de lait de cette machine à café. Vous pouvez vous procurer le nettoyant pour conduites de lait auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

Utilisez exclusivement ce nettoyant pour éviter d'endommager l'appareil.



- Introduisez le contenu d'un sachet de nettoyant pour conduites de lait dans le réservoir à eau.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère //\\\ et remuez la solution.

Veillez à respecter les dosages. Il est important de remplir le réservoir de la quantité d'eau indiquée. Dans le cas contraire, le nettoyage ne sera pas complet.

- Remettez le réservoir à eau en place dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message " Rincer le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche " s'affiche à l'écran,

- rincez soigneusement le réservoir à eau à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer **tous les** résidus de la solution de nettoyage dans le réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau potable.

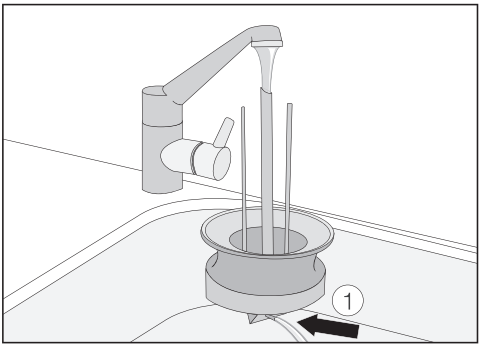
L'opération de nettoyage est terminée lorsque le message "Opération terminée" s'affiche.

Récipient à lait avec couvercle

Le goulot et la poignée-couvercle doivent rester propres (lorsque vous remplissez le récipient et lorsque vous le transportez). Les salissures pourraient entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

- Nettoyez le récipient à lait (en verre) au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez le récipient à lait.

Ne nettoyez la couvercle de la vanne de lait qu' **à la main.**



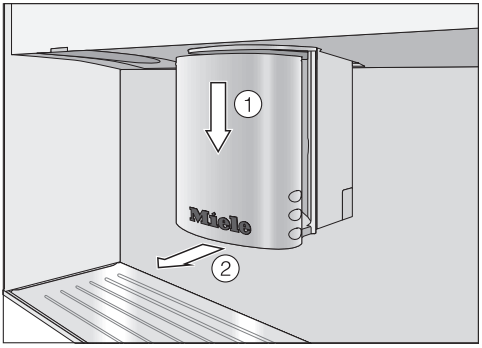
- Rincez le conduit de lait situé dans le couvercle à l'eau courante.

Si l'eau **ne s'écoule pas** du conduit de lait ①,

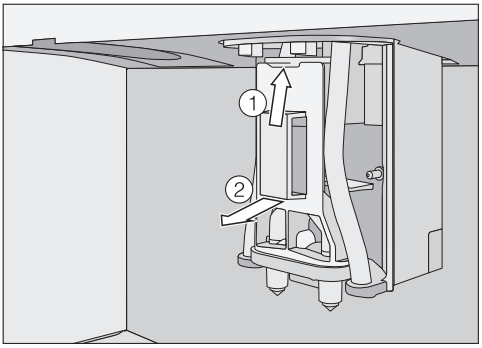
- nettoyez le couvercle comme décrit au chapitre " Conduit de lait bouché – Étape 1 : nettoyage du conduit de lait dans le couvercle du réservoir à lait ".

Distribution centrale

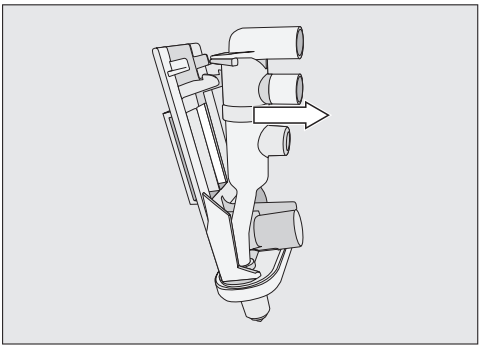
Nettoyez l'habillage en acier inoxydable de la distribution centrale exclusivement **à la main** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.



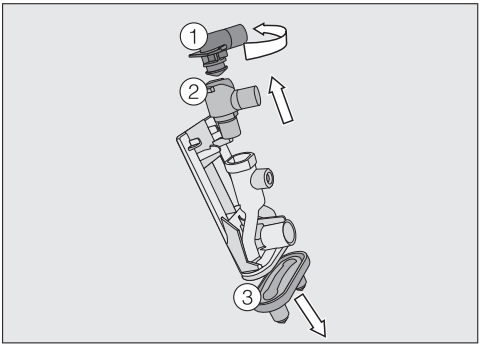
- Poussez complètement la distribution centrale vers le bas ① et retirez l'habillage par l'avant ②.



- Poussez le crochet légèrement vers le haut ①, saisissez l'unité de distribution par la poignée et retirez-la par l'avant ②.



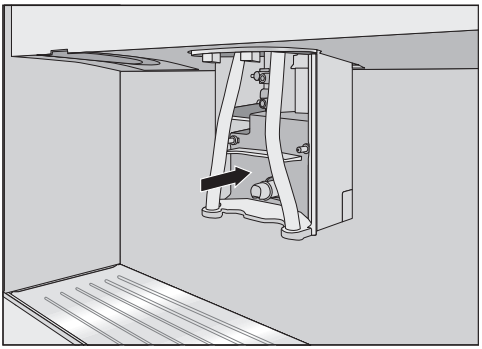
- Dégagez la distribution en la saisissant par l'aimant situé sur le côté et retirez-le par l'avant.



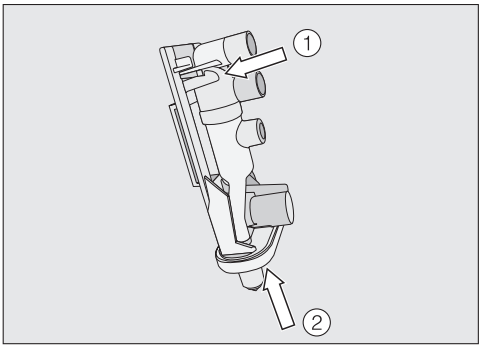
- Tournez la pièce de raccordement supérieure ① et retirez-la vers le haut. Retirez également la pièce de raccordement inférieure ② vers le haut.
- Retirez les buses d'écoulement ③.

Ne retirez pas la pièce en forme de Y de l'appareil.

- Nettoyez soigneusement chaque pièce.



- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'un chiffon humide.



- Remontez à présent l'unité de distribution dans l'ordre inverse :
  Veillez à enclencher correctement la pièce de raccordement supérieure ① (vous entendrez alors un clic). Poussez fermement afin de remettre les buses d'écoulement ② en place dans l'unité de distribution.
- Replacez l'unité de distribution dans la distribution centrale.
- Remettez l'habillage en place.

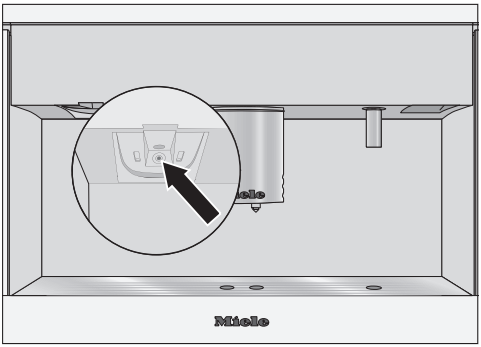
Entretien de la vanne de lait

Afin de préparer toujours de la mousse de lait de bonne qualité, il est nécessaire de nettoyer la vanne de lait une fois par semaine.

- Effleurez la touche ▭.
- Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∧, jusqu'à ce que "Entretien" s'affiche en surbrillance.
  Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Entretien vanne de lait" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La vanne de lait bascule en position d'entretien.

Important ! Avant de confirmer "Quitter mode entretien" à l'aide de la touche OK, vérifiez **systématiquement** que la brosse a bien été retirée. Sinon, vous risqueriez d'endommager la machine à café automatique.



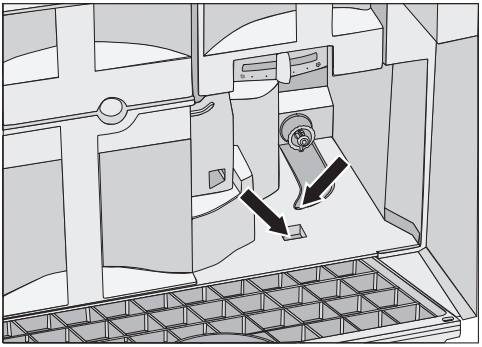
- Introduisez la brosse dans la vanne de lait. Effectuez successivement plusieurs mouvements de va-et-vient.
- Effleurez la touche OK.

Réservoir à eau

Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.

Veillez à ce que la vanne, la face inférieure du réservoir à eau et la surface de pose de la machine à café soient propres. Sinon, vous ne parviendrez pas à introduire le réservoir à eau correctement dans l'appareil.

- Nettoyez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez le réservoir à eau.



- Nettoyez et séchez soigneusement la surface de pose de la machine à café, avant tout les renfoncements.

Bac à marc

Après un certain temps, l'écran de la machine à café indique qu'il est temps de vider le bac à marc. Videz-le au plus tard lorsque ce message s'affiche. Il est cependant préférable de vider le bac à marc **quotidiennement**. Les résidus de café favorisent le développement de moisissures.
Le bac à marc contient également un peu d'eau résiduelle provenant du processus de rinçage.

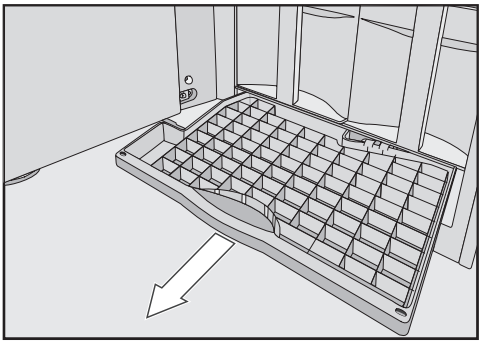
- Nettoyez le bac à marc au lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'une solution de nettoyage douce et chaude, puis séchez-le.
- Nettoyez également soigneusement le logement du bac à marc dans l'appareil.

Bac d'égouttage

Nettoyez le bac d'égouttage **quotidiennement** afin d'éviter l'apparition d'odeurs désagréables et la formation de moisissures.

L'écran de la machine à café vous informe lorsque le bac d'égouttage est plein et doit être vidé. Videz le bac d'égouttage au plus tard lorsque ce message apparaît.

Danger de brûlure !
Après un rinçage de la machine à café, attendez quelques instants avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. L'eau de rinçage continue à s'écouler pendant quelques instants.



- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le bac d'égouttage avec précaution.

La grille du bac d'égouttage a une fonction " casse-vague " destinée à empêcher l'eau de déborder lors du transport du bac d'égouttage plein.

- Nettoyez le bac d'égouttage et la grille au lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'une solution de nettoyage douce et chaude, puis séchez-les.

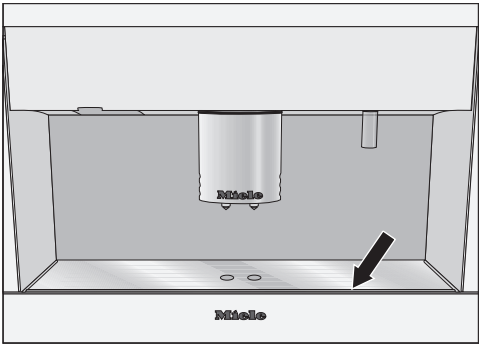
Veillez en particulier à ce que les plaquettes métalliques (contacts) du bac d'égouttage soient propres et sèches. Ces plaquettes doivent être propres et sèches pour que l'appareil puisse reconnaître si le bac d'égouttage est plein.

- Nettoyez le logement du bac d'égouttage à l'intérieur de l'appareil.
- Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Veillez à enfoncer le bac d'égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.

Tôle d'égouttage

- Retirez la tôle d'égouttage.
- Nettoyez la tôle d'égouttage au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Séchez la tôle d'égouttage.



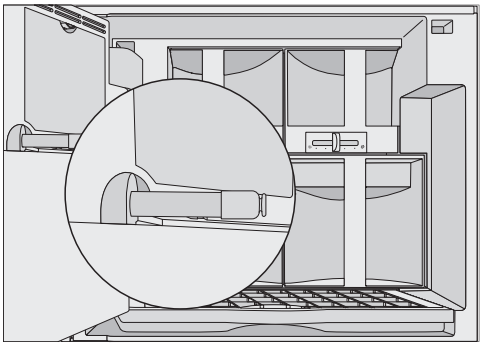
- Replacez la tôle d'égouttage dans le bac d'égouttage. Veillez à ce que la tôle d'égouttage soit bien en place.

Réservoir à grains

- Sortez le réservoir à grains de l'appareil et retirez le couvercle vers l'arrière.
- Nettoyez le réservoir à grains et le couvercle à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez les deux pièces.
- Remettez le couvercle en place et insérez à nouveau le réservoir à grains dans l'appareil.

Jonction à la distribution centrale

La jonction reliant l'unité de percolation et la distribution centrale se trouve à l'intérieur de la porte de l'appareil.



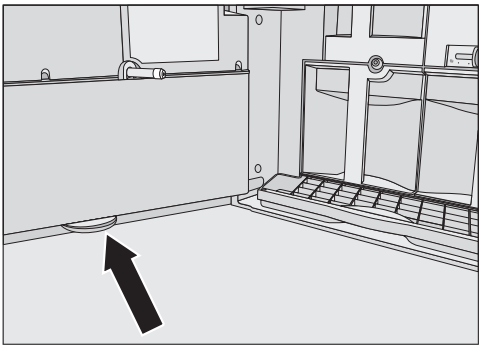
- Nettoyez régulièrement la jonction à l'aide d'un chiffon humide en veillant à ne pas enlever la graisse de l'embout.
- Graissez l'embout une fois par mois avec la graisse de silicone fournie.

Intérieur et porte de l'appareil

- Nettoyez l'intérieur et la porte de l'appareil à l'aide d'une solution nettoyante douce et chaude après avoir retiré tous les éléments démontables.

Conseil : Éliminez les restes de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

La zone inférieure de l'intérieur de la porte comporte un bac récolteur de gouttes.



- Retirez le bac et nettoyez-le au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

N'oubliez pas de remettre le bac récolteur de gouttes en place.

Unité de percolation

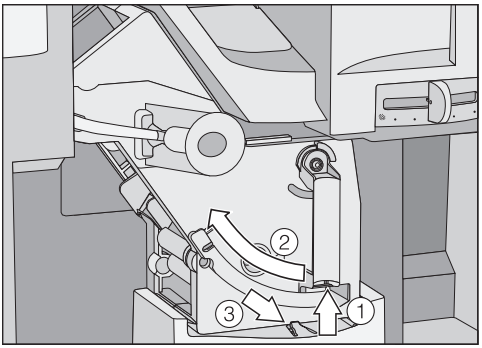
Nettoyez exclusivement l'unité de percolation **à la main avec de l'eau chaude** sans produit vaisselle.
Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées. Les produits de nettoyage endommagent l'unité de percolation.

Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

Retrait et rinçage manuel de l'unité de percolation

Vous pouvez retirer l'unité de percolation en vue de la nettoyer. Pour ce faire :

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Sortez le réservoir à eau, le bac à marc et l'habillage du compartiment à café moulu.



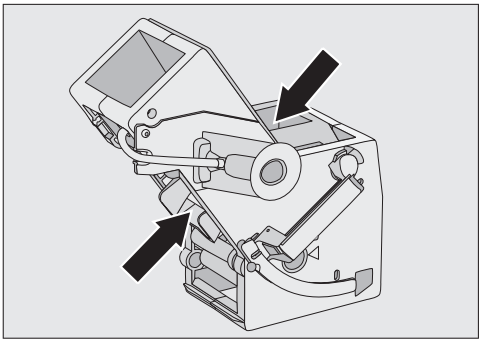
- Appuyez en bas sur la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Poussez le mécanisme de verrouillage devant l'unité de percolation ③ vers le bas et retirez l'unité de percolation avec précaution.

- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.

Si l'unité de percolation ne se laisse pas retirer ou si elle oppose une résistance, elle ne se trouve pas sur sa position initiale (voir chapitre " Que faire si… ").

Lorsque vous avez retiré l'unité de percolation, **ne modifiez pas** la position de la poignée de l'unité de percolation.
Sinon, vous ne parviendrez plus à remettre l'unité de percolation en place dans la machine à café.

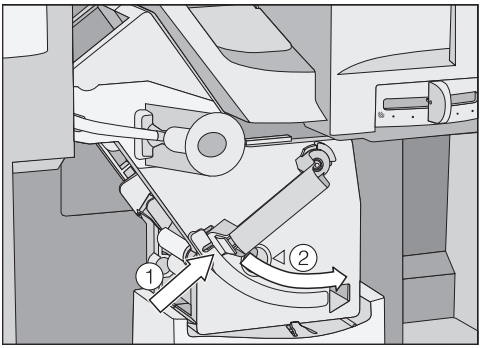
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main, à l'eau chaude courante** et sans produit vaisselle.



- Éliminez les résidus de café des filtres. Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième à gauche à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Enlevez les résidus de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

Procédez dans l'ordre inverse afin de remettre en place l'unité de percolation :

- Placez l'unité de percolation à l'horizontale dans la machine à café.



- Appuyez sur le bouton situé dans la zone inférieure de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.

Dégraissage de l'unité de percolation

L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé. C'est la raison pour laquelle vous devez la nettoyer à l'aide des pastilles de nettoyage fournies.

Les pastilles de nettoyage pour le dégraissage de l'unité de percolation ont été développées spécialement pour la machine à café. Vous pouvez aussi vous procurer les pastilles de nettoyage auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

Au bout de 200 tasses, le message " Dégraisser l'unité de percolation " apparaît à l'écran. Ce message s'affiche jusqu'à ce que vous procédiez au dégraissage de l'unité de percolation.

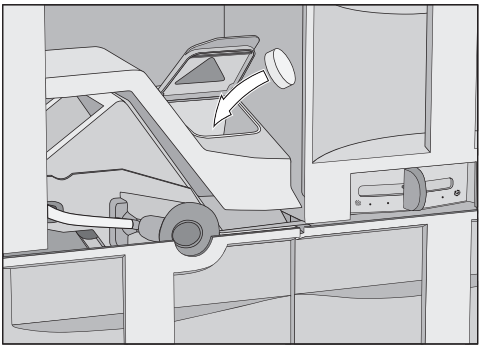
Dégraissez régulièrement l'unité de percolation pour conférer des arômes savoureux à tous vos cafés et garantir le bon fonctionnement de la machine à café.

- Mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
- Effleurez la touche 🗗.
- Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∧, jusqu'à ce que " Entretien " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le message " Dégraisser l'unité de percolation " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche OK.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message " Déposer la petite pastille de nettoyage dans le compartiment à café moulu et le refermer " s'affiche :



- Retirez l'habillage du compartiment à café moulu et ouvrez le couvercle du compartiment.
- Mettez la pastille dans le compartiment à café moulu.
- Fermez le couvercle, remettez l'habillage en place et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Lorsque le message " Opération terminée " s'affiche,

- effleurez la touche OK.

L'unité de percolation est propre.

Façade de l'appareil

Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer sous l'action persistante de salissures non nettoyées. Par conséquent, ne tardez pas à enlever ces salissures.

Évitez toute infiltration d'eau dans l'appareil au niveau de l'écran.

Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.
Les surfaces peuvent se décolorer si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Veillez à essuyer immédiatement les **éclaboussures éventuelles survenues lors d'un détartrage**.

- Mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
- Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade de l'appareil. Ensuite, séchez le tout à l'aide d'un chiffon doux.

Remarque : Vous pouvez aussi nettoyer la façade de l'appareil à l'aide du chiffon en microfibres Miele.

La machine à café automatique s'entartre au cours des utilisations. La vitesse d'entartrage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Les dépôts de calcaire doivent être éliminés régulièrement.

L'appareil vous guidera tout au long de la procédure de détartrage. Différents messages apparaissent dans l'écran. Vous serez par exemple invité à vider le bac récolteur de gouttes, à remplir le réservoir à eau, etc.

Le détartrage est **obligatoire** et dure env. 20 minutes.

Pendant le processus de détartrage, de l'eau et du produit détartrant s'écoulent du système central et de la buse d'eau chaude. Après un temps d'action, un peu d'eau s'écoule à nouveau avec du produit détartrant, etc.

Un message s'affiche lorsqu'il est temps de détartrer la machine à café automatique. Le message " 50 boissons avant détartrage " apparaît dans l'écran. Chaque fois que vous préparez une boisson, la machine à café automatique indique le nombre de tasses restantes jusqu'au détartrage.

- Effleurez la touche OK pour confirmer le message.

Lorsque le décompte du nombre de tasses restantes arrive à 0, la machine à café automatique est bloquée. Le message "Détartrer l'appareil" s'affiche à l'écran.

Vous pouvez mettre la machine à café automatique hors tension si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil directement. Vous ne pourrez préparer de nouvelles boissons qu'après avoir détartré l'appareil.

Détartrage consécutif à l'affichage du message de détartrage

- Pour démarrer directement le processus de détartrage, effleurez la touche OK.

Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

Le détartrage reprend et différents messages s'affichent à l'écran.

- Suivez les instructions.

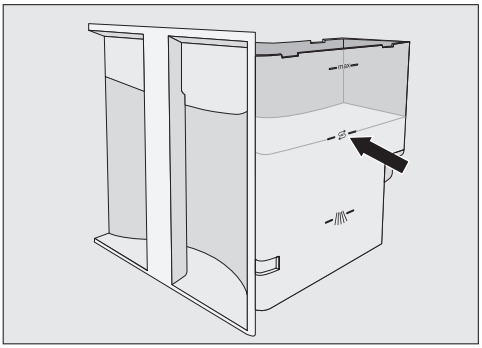
Lorsque le message "Remplir réservoir d'eau avec eau chaude et produit détartrant jusqu'au repère ⇶ et remettre en place" s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

Préparation de la solution de détartrage

Les pastilles de détartrage fournies ont été spécialement conçues pour la machine à café automatique. Vous pouvez vous procurer les tablettes détartrantes auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou de la boutique en ligne Miele.

Vous avez besoin de **deux** pastilles de détartrage pour chaque processus de détartrage.

Utilisez exclusivement les pastilles de détartrage Miele pour le détartrage. Les autres pastilles de détartrage risquent d'endommager la machine à café automatique et d'affecter le goût du café.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère.
- Placez **deux** pastilles de détartrage dans l'eau.

Respectez le dosage des tablettes de détartrage. Il est important de remplir le réservoir de la quantité d'eau indiquée. Sinon, le processus de détartrage est interrompu avant le moment prévu.

- Réinsérez le réservoir d'eau et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message "Rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère ⇄" s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

- Rincez abondamment le réservoir à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer tous les résidus de produit détartrant du réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau propre jusqu'au repère ⇄.
  Videz également le bac à capsules usagées.

L'opération de détartrage est terminée lorsque le message Processus terminé s'affiche à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

La machine à café automatique est désormais détartrée et vous pouvez à nouveau préparer des boissons.

Veillez à essuyer immédiatement les éventuelles éclaboussures survenues lors d'un détartrage afin d'éviter tout endommage des surfaces.

Après le détartrage, vous devez aussi nettoyer soigneusement le réservoir d'eau et le collecteur de gouttes afin d'éliminer tous les résidus de produit détartrant.

Détartrage sans invitation préalable

- Effleurez la touche ⌂.
- Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∧, jusqu'à ce que "Entretien" s'affiche en surbrillance.
  Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Détartrer l'appareil " s'affiche en surbrillance.

Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche OK.

L'opération de détartrage démarre.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez garde aux points suivants :

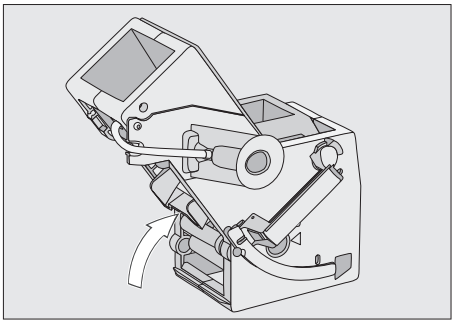
⚠ Attention ! N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
Les réparations doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Si le tableau ci-dessous ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.

Messages affichés

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran pour remédier au problème.
- Si le message d'erreur apparaît à nouveau à l'écran, faites appel au service après-vente.

Message	Cause et solution
Erreur 1 à 4 80 à 83	Une anomalie intérieure s'est produite. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Patientez environ 1 heure, avant de la remettre sous tension.
Erreur 74, 77 Erreur 225, 226 Erreur 235, 236	Une anomalie intérieure s'est produite. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Patientez environ 2 minutes, avant de la remettre sous tension.

Message	Cause et solution
Erreur 73 ou "Vérifier l'unité de percolation"	■ Il est impossible de replacer l'unité de percolation en position initiale ou bien elle est encrassée et le café moulu ne peut être pressé. ■ Vérifiez que vous pouvez retirer l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation"). ■ Si vous parvenez à retirer l'unité de percolation, nettoyez-la (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation").  Replacez l'embout de sortie du café de l'unité de percolation en position initiale (voir schéma). ■ Remettez le collecteur de marc de café et le réservoir d'eau en place. Ne réintégrez pas l'unité de percolation. Fermez la porte de l'appareil et mettez la machine à café automatique sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Le mécanisme de commande de l'unité de percolation est initialisé. ■ Lorsque le message "Installer l'unité de percolation" s'affiche, ouvrez la porte et replacez tous les éléments dans l'appareil.
	Si vous ne parvenez pas à retirer l'unité de percolation, procédez comme suit : ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Patientez environ 2 minutes, avant de la remettre sous tension.

Message	Cause et solution
"Café en excès"	Le réservoir à mouture contient trop de café moulu. Si vous ajoutez plus d'une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu. Il est vidé dans le collecteur de marc de café et le message d'erreur apparaît dans l'afficheur. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation"). ■ Éliminez tout résidu de café moulu à l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un aspirateur par exemple. ■ Utilisez la cuillère à café livrée pour bien doser le café moulu. Ne versez qu'une **seule** dose de café dans le compartiment à café.
"Enfoncer le réservoir d'eau jusqu'au déclic"	Le réservoir à eau n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau de la machine et remettez-le en place.
	Le message d'erreur apparaît lors du détartrage si vous n'avez pas rempli ou replacé correctement le réservoir à eau. ■ Remplissez-le jusqu'au repère ⇆ et lancez le processus de détartrage.

Comportement inattendu de la machine à café automatique

Anomalie	Cause et solution
L'éclairage ne s'allume pas après la mise sous tension de la machine à café automatique.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre (voir chapitre "Réglages-Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
L'écran reste noir lorsque vous mettez la machine à café automatique sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.	Vous n'avez pas effleuré correctement la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Effleurez le renfoncement de la touche Marche/Arrêt ⏻ pendant au moins 3 secondes.
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée dans la prise. ■ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
	Le disjoncteur de l'installation électrique a sauté parce que la machine à café automatique, la tension du réseau électrique ou un autre appareil est défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café automatique. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente.
La machine à café automatique s'arrête soudainement.	Le délai d'arrêt automatique programmé dans la minuterie s'est écoulé. ■ Si nécessaire, réglez un nouveau délai d'arrêt automatique (voir chapitre "Réglages - Timer").
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée dans la prise. ■ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

Anomalie	Cause et solution
La machine à café automatique est sous tension. L'éclairage s'éteint brusquement.	Si la machine à café automatique n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.
Les touches sensitives ne réagissent pas. Les commandes de la machine à café ne fonctionnent plus.	Une anomalie intérieure s'est produite. ■ ouvrez la porte de l'appareil. Le processus en cours est interrompu. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
La machine à café automatique ne se met pas sous tension alors que la fonction de minuterie Mise en marche à est activée.	Le blocage de la mise en service est activé. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages- Sécurité enfants").
	Les jours n'ont pas été sélectionnés. ■ Vérifiez les réglages du timer et modifiez-les le cas échéant (voir chapitre "Réglages - Timer").
	La machine à café automatique n'a pas été utilisée à trois reprises après la mise sous tension. ■ Mettez la machine à café automatique sous tension et préparez une boisson.
L'écran est peu ou pas lisible.	La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible. ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages"- Luminosité de l'écran").

Anomalie	Cause et solution
Après mise sous tension, le message "Enfoncer le réservoir d'eau jusqu'à emboîtement" s'affiche à l'écran alors que le réservoir plein est en place. L'appareil ne rince pas.	La machine à café automatique est entartrée. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Patientez environ ou une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Lorsque l'indication "Phase de chauffage" s'affiche, effleurez ☐ et sélectionnez "Entretien", puis "Détartrer l'appareil". ■ Détartrez la machine à café automatique.
Le conduit de lait est rincé mais aucune eau de rinçage ne s'écoule du système de distribution centrale. Le message "Enfoncer le réservoir d'eau jusqu'au déclic" s'affiche à l'écran.	Le conduit de lait ou le tuyau d'aspiration est obstrué. ■ Suivez les instructions figurant au chapitre "Nettoyage du conduit de lait bouché".
Il ne sort pas de mousse ni de lait de la buse d'écoulement centrale.	Le conduit de lait ou le tuyau d'aspiration est obstrué. ■ Suivez les instructions figurant au chapitre "Nettoyage du conduit de lait bouché".
Le message "Remplir le réservoir à lait et le remettre en place" s'affiche à l'écran alors que le réservoir plein est en place.	Il se peut que le couvercle du réservoir de lait soit sale et que la fonction tactile en soit altérée. ■ Nettoyez soigneusement le réservoir à lait et son couvercle (voir chapitre "Nettoyage du conduit de lait bouché").

Anomalie	Cause et solution
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message "Vider le bac d'égouttage" apparaît à l'écran.	Le bac d'égouttage n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil.
	Le capteur du bac d'égouttage ne fonctionne pas correctement. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
	Les surfaces de contact sont encrassées. ■ Nettoyez les contacts et séchez-les parfaitement (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Bac d'égouttage").
Il est impossible de fermer la porte de l'appareil.	Les réservoirs ne sont pas correctement insérés. ■ Vérifiez le positionnement des réservoirs.
	Les charnières de la porte ne sont pas correctement ajustées. ■ Réglez les charnières de la porte (voir chapitre "Encastrement - Réglage des charnières").
La distribution de la boisson est interrompue.	Si le réservoir d'eau se vide alors qu'une boisson est en cours de préparation, le message "Poursuivre la préparation ? oui / non", s'affiche à l'écran après que le réservoir d'eau a été rempli et remis en place. Si vous ne confirmez pas en appuyant sur "oui" dans les 5 minutes qui suivent, la préparation est interrompue.

Résultat peu satisfaisant

Anomalie	Cause et solution
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Une bonne mousse de lait exige impérativement du lait froid (moins de 13 °C). ■ Contrôlez la température du lait dans le réservoir à lait.
	Le conduit de lait ou le tuyau d'aspiration est obstrué. ■ Suivez les instructions figurant au chapitre "Nettoyage du conduit de lait bouché".
La machine à café émet des bruits anormalement forts lors de la mouture du café.	Le réservoir de grains a été vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.
	Il se peut que de petits cailloux se soient glissés entre les grains de café. ■ Mettez immédiatement la machine à café automatique hors tension. contactez le service après-vente.
L'expresso ou le café s'écoule trop rapidement dans la tasse.	La mouture est trop grossière. ■ Définissez un degré de mouture plus fin (voir chapitre "Degré de mouture").
L'expresso ou le café s'écoule trop lentement dans la tasse.	La mouture est trop fine. ■ Réglez un degré de mouture plus grossier (voir chapitre "Degré de mouture").
L'expresso ou le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'est pas préchauffée.
	La température d'infusion réglée est trop faible. ■ Réglez une température d'infusion plus élevée (voir chapitre "Température d'infusion").
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir chapitre "Unité de percolation"). ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Unité de percolation").

Anomalie	Cause et solution
Une quantité insuffisante de crema est produite sur le café ou l'expresso.	Le degré de mouture n'est pas réglé correctement. ■ Réglez un degré de mouture plus fin ou plus grossier (voir chapitre "Degré de mouture").
	La température d'infusion réglée est trop élevée pour le type de café utilisé. ■ Réglez une température d'infusion plus faible (voir chapitre "Température d'infusion").
	Les grains de café ne sont plus suffisamment frais. ■ Versez des grains de café frais dans le réservoir de grains.

Nettoyage du conduit de lait bouché

Si la **qualité de la mousse de lait** laisse à désirer, il est possible que le tuyau d'aspiration d'air soit obstrué. Suivez les instructions de l'étape 2 : "Nettoyage du tuyau d'aspiration d'air et du raccord d'angle de la porte".

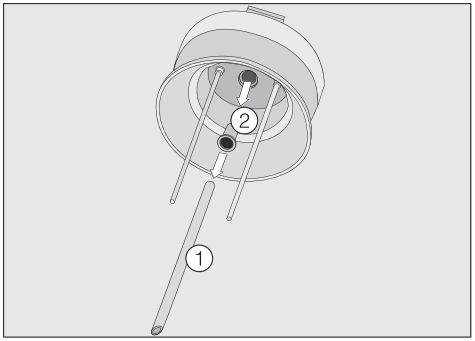
Si le lait **ne s'écoule pas** du système de distribution centrale et que seule de la **vapeur** s'échappe, suivez les instructions des étapes 1 à 4.

Avant toute chose, vérifiez que le lait n'a pas caillé dans le réservoir de lait. Cela pourrait expliquer l'obstruction du conduit de lait.

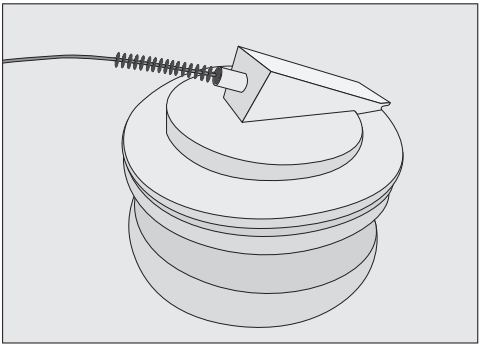
Pour nettoyer le conduit de lait obstrué, procédez par étape. Vérifiez d'abord que la préparation et la qualité du lait ou de la mousse de lait ne sont pas en cause.

Si la préparation ou la qualité du lait et de la mousse de lait sont insatisfaisantes, exécutez de nouveau toutes les étapes écrites, **sans** préparer entretemps de boisson.

Étape 1 : Nettoyage du conduit de lait dans le couvercle du réservoir de lait



- Retirez le tuyau d'aspiration du lait ① du couvercle du réservoir de lait. N'oubliez pas de retirer le joint ② également.
- Nettoyez-les à l'eau courante. Introduisez la petite brosse fournie dans le tube en inox et effectuez un mouvement de va-et-vient pour en évacuer tous les résidus de lait.



- Nettoyez également à l'aide de la brosse le conduit de lait du couvercle.

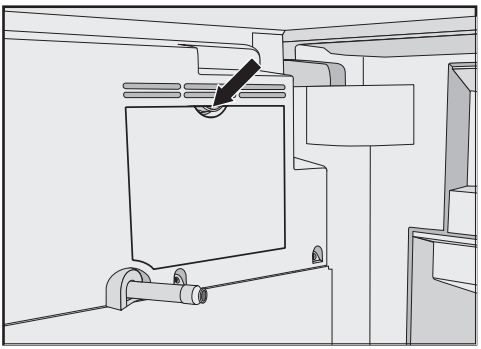
Pour remonter le couvercle, procédez comme suit :

- Insérez **d'abord** le joint dans le couvercle. Ensuite, introduisez le tuyau d'aspiration du lait dans le joint. Veillez à ne pas rentrer l'extrémité biseautée du tuyau d'aspiration du lait dans le joint.

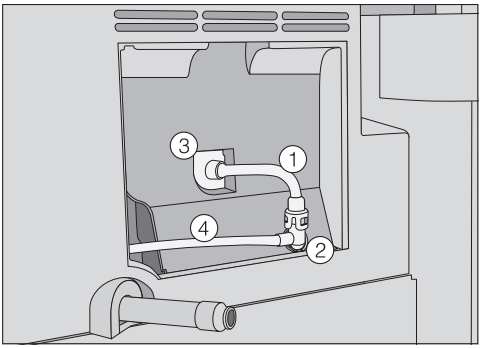
Étape 2 : Nettoyage du tuyau d'aspiration d'air et du raccord d'angle de la porte

N'utilisez en aucun cas une aiguille ou un objet similaire. Vous risqueriez d'endommager les pièces.

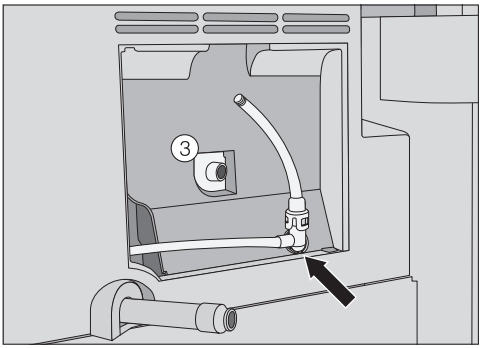
- Abaissez la buse d'écoulement centrale.



- Ouvrez la trappe de service à l'arrière de la porte de l'appareil.



- Détachez d'abord le tuyau d'aspiration d'air ① de l'ouverture ③. Retirez ensuite le raccord d'angle ②.
- Retirez les deux tuyaux du raccord d'angle.
- Nettoyez le tuyau d'aspiration d'air ① à l'aide de la petite brosse prévue à cet effet. Vous pouvez également chasser d'éventuels résidus en soufflant dedans.
- Nettoyez l'ouverture du tuyau d'aspiration d'air ③ dans la porte.
- Nettoyez le raccord d'angle ② à l'eau courante. Si nécessaire, remplacez-le par la pièce de rechange prévue à cet effet.
- Introduisez la brosse dans le tuyau de lait ④. Effectuez successivement plusieurs mouvements de va-et-vient avec la brosse aussi loin que possible dans le conduit, jusqu'à ce que tous les résidus de lait soient évacués.



- Rebranchez les tuyaux sur le raccord d'angle et replacez celui-ci à l'intérieur. Veillez à ce que le corps du raccord d'angle soit bien positionné en bas.
- Réinsérez le tuyau d'aspiration d'air dans l'ouverture ③.

Étape 3 : Nettoyage du conduit de lait dans le système de distribution centrale

- Retirez et démontez l'unité d'écoulement comme indiqué au chapitre " Nettoyage et entretien - Buse d'écoulement centrale".
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.

Nettoyez **soigneusement** toutes les pièces à l'aide de la brosse prévue à cet effet. N'utilisez jamais d'aiguille ou équivalent, vous risqueriez de percer les composants silicone.

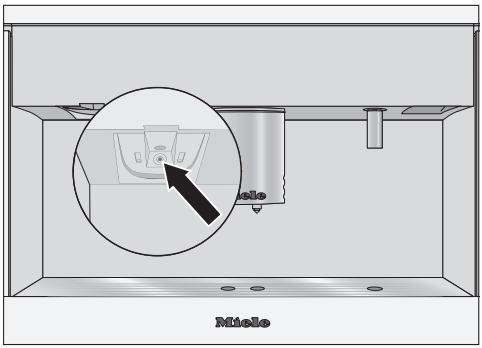
- Remontez l'unité d'écoulement et replacez celle-ci dans le système de distribution centrale.
- Remettez le cache en place.

Étape 4 : Entretien de la vanne de lait

- Effleurez la touche ▭.
- Effleurez plusieurs fois la touche fléchée ∧, jusqu'à ce que "Entretien" s'affiche en surbrillance.
  Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que "Entretien vanne de lait" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La vanne de lait bascule en position d'entretien.

Important ! Avant de confirmer "Quitter mode entretien" à l'aide de la touche OK, vérifiez **systématiquement** que la brosse a bien été retirée. Sinon, vous risqueriez d'endommager la machine à café automatique.



- Introduisez la brosse dans la vanne de lait. Effectuez successivement plusieurs mouvements de va-et-vient.
- Effleurez la touche OK.

La vanne de lait reprend sa position de départ et le conduit de lait est rincé.

Au cas où vous ne pourriez pas remédier à une défectuosité, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Lorsque vous faites appel au service après-vente, veuillez mentionner le modèle, ainsi que le numéro de fabrication de votre appareil. Ces deux informations figurent sur la plaquette signalétique qui se trouve à l'intérieur de la machine.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Économie d'énergie

Si vous modifiez les réglages d'usine suivants, la consommation d'énergie de la machine à café automatique augmente :

– Mode éco

– Éclairage

– Affichage de l'heure

– Timer

Lorsque vous modifiez ces réglages, le message " Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie " s'affiche à l'écran.

L'appareil est équipé d'un câble et d'une fiche d'alimentation prêts à être branchés sur une prise secteur monophasée de 230 V et 50 Hz.

Le fusible doit être d'au moins 10 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

Veillez à ce que la prise de courant soit facilement accessible. Si la prise de courant n'est plus accessible après l'installation de l'appareil, il est impératif de prévoir un dispositif de coupure pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique ou un discontacteur (EN 60335).

Vous trouverez les données de raccordement requises sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.

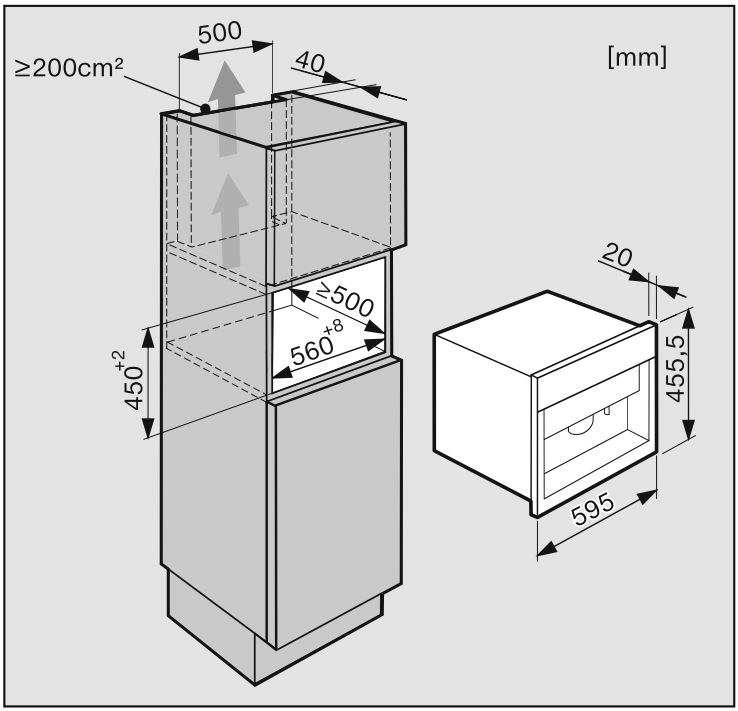
Vérifiez que ces données correspondent bien à la tension et à la fréquence du réseau électrique.

L'appareil ne doit pas être branché à des onduleurs îlots utilisés avec des systèmes d'alimentation électrique autonomes, par exemple des **systèmes d'alimentation à énergie solaire**. Le dispositif de coupure de sécurité risquerait de s'enclencher lors de la mise sous tension de l'appareil, en raison de crêtes de tension. Vous risqueriez alors d'endommager le système électronique !

De même, ne branchez pas l'appareil à des **" prises à économie d'énergie "**. En effet, il risquerait dans ce cas de trop chauffer en raison d'une alimentation électrique réduite.

Possibilités d'encastrement et combinaisons possibles

L'appareil peut être encastré dans une armoire haute.



Il est également possible de le combiner avec d'autres appareils à encastrer Miele. Il est toutefois impératif de prévoir un plan de séparation fermé entre la machine à café automatique et l'appareil situé en dessous (Execpté en combinaison avec un tiroir culinaire, un chauffe-assiettes ou chauffe-plat intégré).

Ventilation

Lors de l'encastrement, veillez à assurer une ventilation suffisante à l'arrière de la machine à café automatique, de sorte que la vapeur et l'air chaud puissent s'échapper librement.

Les orifices d'aération dans l'armoire et l'espace en dessous du plafond doivent avoir un volume minimal de 200 cm^2.

Sinon, de l'eau de condensation risque de se former, ce qui pourrait endommager l'appareil ou l'armoire.

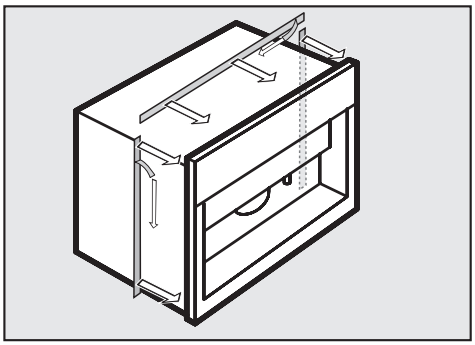
Installation

Vérifiez que les boîtiers de raccordement sont bien hors tension. Faites de même si vous démontez la machine à café.

N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré, à une température ambiante comprise entre +15 et +38 °C.

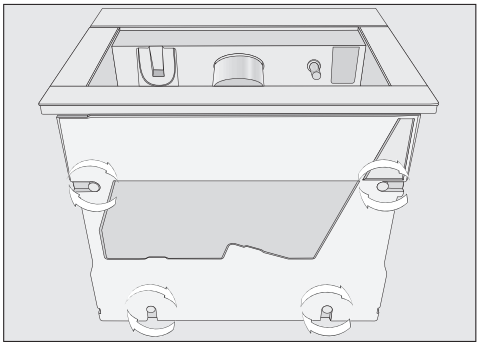
Pour l'installation, vous aurez besoin de deux clés pour vis à six pans creux de calibre 3 et 5.

Pour assurer un montage affleurant de la porte de l'appareil et de la façade du meuble, la niche d'encastrement doit être équipée d'un joint périphérique ou vous devez installer un joint d'étanchéité sur l'appareil.



- Si la niche d'encastrement n'est pas dotée d'un joint périphérique à l'avant, collez le joint d'étanchéité Miele sur l'appareil à partir de la face arrière avant l'encastrement.
  Vous pouvez vous procurer le joint d'étanchéité chez votre revendeur Miele ou auprès du service après-vente Miele.

Remarque : Il est utile de prévoir une surface de pose pour la machine à café automatique à la hauteur de la niche d'encastrement. Cela facilite le raccordement de l'appareil.



- Dévissez les quatre pieds situés sur la face inférieure de l'appareil à l'aide de la grande clé pour vis à six pans creux à raison d'environ 2 mm.

Vous pouvez dévisser les pieds à une hauteur maximum d'environ 10 mm.

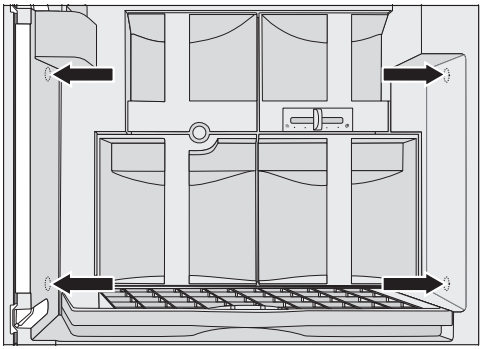
- Branchez l'appareil au réseau électrique.
- Introduisez la machine à café automatique jusqu'à la butée dans la niche d'encastrement.

Lorsque vous poussez l'appareil dans la niche, veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

- Faites en sorte que la machine à café soit bien d'aplomb et à mi-hauteur de la niche d'encastrement. Dans le cas contraire, ajustez la machine à l'aide des quatre pieds.

La livraison comprend quatre vis à six pans creux M5 qui vous permettent d'ajuster la hauteur de l'appareil dans la niche.

- Ouvrez la porte de l'appareil et serrez légèrement les vis latérales.



- Centrez l'appareil dans la niche d'encastrement en tournant avec précaution les vis à six pans creux inférieures jusqu'à ce que l'appareil soit à mi-hauteur de la niche.
- Pour fixer l'appareil dans l'armoire, serrez à la main les deux vis à six pans creux supérieures.

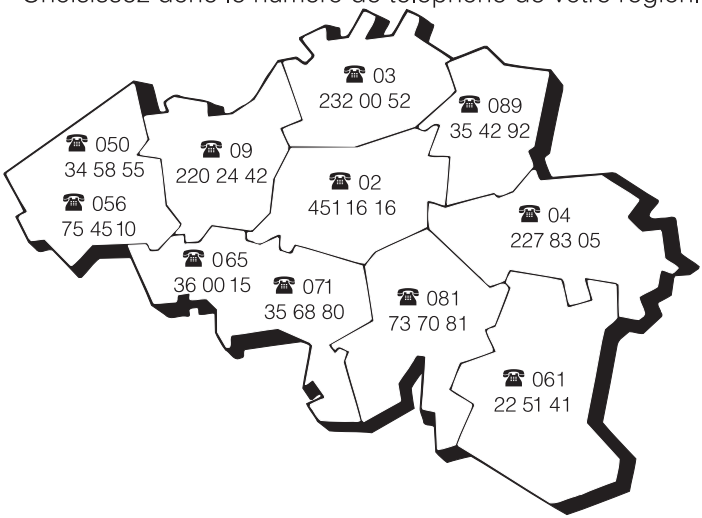
Réglage des charnières de la porte

Si après l'installation, la porte s'ouvre ou se ferme avec difficulté, effectuez les réglages suivants :

- Pour vous assurer que la porte soit affleurante avec la façade de l'armoire, tournez la vis ①.
- Pour ajuster la porte horizontalement et verticalement, tournez la vis ②.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele
sont à votre disposition dans votre proche voisinage.
Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 2413 M.-Nr. 09 549 690 / 01

CVA 6401

CE